Speiseplan

für die KW 38 -25



				Bugu Haller
Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Frikadelle mit Kartoffelbrei und Erbsengemüse	Tortelini mit Käsesoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
15.Sep	1,13,37,42	1,13,37,42		13
Dienstag	Backfisch mit Reis und Soße	Bratling mit Reis und Reis	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
16.Sep	1,2,13	1,13,37,42		45
Mittwoch	Cevapcici mit Kartoffeln und Zazikki	Mozzarellasticks mit Zazikki und Kartoffeln	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
17.Sep	1,2,38,37	1,13,37,42		37,38
Donnerstag	Kartoffel mit Kräuterquark und gekochtem Ei	Kaiserschmarrn mit Apfelmuß	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
18.Sep	1,13,37,42	1,13,27,37		41
Freitag	Kartoffelpfanne mit Gemüse und Ei überbacken (Bauernfrühstück)	Tomatensuppe mit Gemüse und Reis	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
19.Sep	1,13	1,13		13

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßsungsmittel, 53Koffein,