Speiseplan

für die KW 39 -25



				Birgit Haller
Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Chili con Carne mit Reis	Hirtentaschen mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
22.Sep	1,9,13,37,42	1,9,13,37,42		45
Dienstag	Schnitzel mit Spätzle und Soße	Gemüseschnitzel mit Spätzle und Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
23.Sep	1,9,13,37,42	1,9,13,37,42		13
Mittwoch	Pan Caks mit Apfelmus	Nudel mit Soße	Suppe	Joghurt
24.Sep	1,9,13,37,42	1,9,13,37,42		13
Donnerstag	Fisch mit Bratkartoffeln und Dipp	gekochte Eier mit Bratkartoffeln und Dipp	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
25.Sep	1,9,13,37,42	1,9,13,37,42		36,37
Freitag	Ravioli mit Tomatensoße	Cremiger Gemüseeintopf	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
26.Sep	1,9,13,37,42	1,9,13,37,42		45

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,