

Speiseplan

für die KW 16



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Bratwurst mit Gemüse und Kartoffeln	Spinatspätzle mit Tomatensoße	Grüner Salat, Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
13.Apr	1,13,37,42,25	1,9,13,37,42,25		45
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Reis	Nudel-Gemüse-Auflauf	Grüner Salat, Rohkost Tagessalat im Wechsel	Apfelmuss
14.Apr	1,13,37,42,25	1,9,13,37,42,25		45
Mittwoch	Würstchengulasch mit Kartoffeln	Rührei mit Kartoffeln und Gemüse	Grüner Salat, Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
15.Apr	1,37,42,25	1,9,13,37,42,25		13
Donnerstag	Chili con Carne vom Rind mit Reis	Chili sin Carne mit Reis	Grüner Salat, Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
16.Apr	1,37,42,25	1,13,37,42,25		45
Freitag	Gemüse Eintopf	Kaiserschmarrn mit Apfelmuss		Ostern
17.Apr	1,37,42,25	1,9,13,37,42,25		

Änderungen Vorbehalten

- Sa** Erbseneintopf
So Schweinebauch mit Zwiebeln und Kartoffelpüree

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse, e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamanüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

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