

Speiseplan

für die KW 17



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Nudeln mit Tomatensoße	Käsespätzle mit Tomatensoße		
20.Apr	1,9,37,25,42	1,9,37,25,42		
Dienstag	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	Schupfnudel Gemüse Auflauf	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
02.Apr	1,9,37,25,42	1,9,13,37,25,42		45
Mittwoch	Pan Cake / Pfannkuchen mit Vanillesoße	Kartoffeln mit Kräuterquark und gek. Ei	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Apfelmuss
22.Apr	1,13,9	1,13,25		
Donnerstag	Gnocchis mit Hackfleischsoße	Pfannkuchen mit Gemüse gefüllt und Kartoffeln, Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
23.Apr	1,9,46,25,37	1,9,13,37,42,25		13
Freitag	Chickenugets mit Wedges und Soße	Gemüsestrudel mit Wedges & Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
25.Apr	1,9,13,37,42,25	1,9,13,37,42,25		45

Änderungen Vorbehalten

- Sa** Hühnernudeltopf
So Rippchen mit Sauerkraut und Püree

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 Makadamianüsse, 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,