

Speiseplan

für die KW 18



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hacksteak mit Spinat und Püree	Rührei mit Spinat und Püree	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
27.Apr	1,13,9,25,27, 42	1,13,9,25,27, 42		45
Dienstag	Gyrospfanne mit Reis und Dipp	Nudel mit Rahmsoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Wackelpudding
28.Apr	1,13,9,24,37, 42	1,13,9,24,37, 42		36,37,38,42,43, Rindergelantine
Mittwoch	Hähnchenspieße mit Kartoffelpüree und Soße	Maultaschen mit Spinatfüllung und Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
29.Apr	1,13,9,24,37, 42	1,13,9,24,37, 42		13
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Würstchen	Gemüsefrikadelle mit Röstkartoffeln und Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
30.Apr	1,13,24,37, 42	1,13,9,24,37, 42		45
Freitag	Spargel mit Kartoffeln und gekochtem Schinken		Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	mouse
01.Mai	1,9,24,27, 42,25			45

Sa Käsespätzle

So Jägerpfanne mit Kroketten

Änderungen Vorbehalten

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 Nitrit,41Antioxisationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47 Süßungsmittel, 53Koffein,