

Speiseplan

für die KW 20-26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Tortelini mit Spinatfüllung in einer Gemüse-Käse-sahnesoße 	Pfannkuchen mit Vanillesoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
11.Mai	1,9,13,42	1,9,13		45
Dienstag	Schmor-Zwiebelsteak mit Reis 	Hirtenkäse panniert mit Reis und Gemüse 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
12.Mai	1,9,13,42	1,9,13		13
Mittwoch	Gulasch mit Nudeln 	Hefeklöße mit Vanillesoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
13.Mai	9,1,13	1,13,37		1,13
Donnerstag	Rinderbraten mit Knödel und Rotkohl	Feiertag		
14.Mai				13
Freitag	Gebratene Rindswurst mit Bratkartoffeln und Soße 	Erbsemitopf mit Brot 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
15.Mai	1,9,36,13	1,14,24		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1.Weizen, 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,