

Speiseplan

für die KW 35/ 26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Königsberger-klopse dazu Butterreis 	Falaffelbällchen in Zigeunersoße mit Reis 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark
24.Aug	13,2	13,2		13,2
Dienstag	Eieromlette mit Kartoffeln und Gemüse 	Pfannkuchen mit Apfelmuss 		Finger- Obst
25.Aug	2,9,13	2,9,13		45
Mittwoch	Schnitzel mit Sahnekartoffeln 	Nudeln und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
26.Aug	9,2,13	2,13,37		13,2
Donnerstag	Backfisch mit Püree und Gemüse 	Gemüsebrühe mit Eierstich und Grießklößchen 		Obst
27.Aug	2,13,37	2,13,9		45
Freitag	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark 	Käsespätzle mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
28.Aug	2,9,37,13	2,9,37,13		13

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. 2Weizen,3 Roggen, 3Gerste, 5Hafer, 6Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, 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,41Antioxisationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärtzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,