Speiseplan

für die KW 45 /26

Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Frikadelle mit Kartoffeln und Soße	Falaffel-Gemüse-Bällchen mit Kartoffeln und Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
02.Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		45
Dienstag	Kutterfrikadelle mit Röstis und Soße	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark mit Früchten
03.Nov	1,9,13,10,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Mittwoch	Spiegelei mit Schupfnudeln und Gemüse	Gemüsespieße mit Reis und Soße	Suppe	Joghurt
04.Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Donnerstag	Schnitzel mit Püree und Soße	Gemüse-Pfannkuchen mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
05.Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Freitag	Gnocchis mit Tomatensoße	Gnocchis mit Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
06.Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 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,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,