Speiseplan

für die KW 48/26

Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Backfisch mit Reis und Remoulade	Reispfanne mit Karotten und Kürbis, Dipp	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
23.Nov	13,1	13,1		45
Dienstag	Köttbullar mit Püree	gekochte Eier in Senfsoße und Kartoffeln	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
24.Nov	9,1,13	1,9,13,37		13
Mittwoch	Bratwurst mit Kartoffeln und Senfsoße	Spätzle- Gemüse Pfanne mit Kräuterquark	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark-speise
25.Nov	9,1,13	9,1,13,37		13
Donnerstag	Hirtenrolle (Hacksteak mit Gemüsefüllung) mit Wedges und Soße	Schokostrudel mit Vanillesoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
26.Nov	9,1,13,37	9,1,13,37		13
Freitag	Schupfnudel - Sauerkrautauflauf mit Kassler (Schwein)	Linsenlasagne	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
27.Nov	9,1,13,37	9,1,13,37		45

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