

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 07.09.2020 – 11.09.2020	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
07.09.2020	Gemüsepfanne mit Kartoffeln und kleinen Würstchen 1,A, I,J Dessert: Rote Himbeergrütze 2,A	Geschnetzeltes dazu Reis und Salat 1,G,I,J, Dessert: Rote Himbeergrütze 2,A
08.09.2020	Kochklops dazu Kartoffeln und Möhrensalat A,C,I,J Dessert: Vanillequark G	Hering gebraten in würziger Marinade dazu Bratkartoffeln und Krautsalat A,1,D,I Dessert: Vanillequark G
09.09.2020	Möhreneintopf mit Würstchen 1, I, Dessert: Götterspeise mit Vanillesoße 2, G	Schweinebraten dazu Butterbohnen und Kartoffeln A,A1,G,I, J Dessert: Götterspeise mit Vanillesoße 2, G
10.09.2020	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen dazu Reis 1,A,C,G,I, J Dessert: Fruchtquark 2,G	Gemischter Gulasch (Pute +Schwein) dazu Spiralnudeln 1,A1,C,G,I,J Dessert: Fruchtquark 2,G
12.09.2020	Weißer- Bohnen- Eintopf dazu Brot 1,A1,I,J Dessert: Apfelmus 1,4	Milchreis mit Zimt und Zucker 1,4,G Dessert: Apfelmus

ZUSATZSTOFFE

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoffe
3. Geschmacksverstärker/ Aromen
4. Antioxidationsmittel
5. Süßungsmittelaustausch
6. Gewächst
7. Süßungsmitteln
8. Geschwefelt
9. Phosphat

ALLERGENE

- A – glutenhaltiges Getreide
- A1 - Weizen
- A 2 - Roggen
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G –Milch
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Lupine
- M - Weichtier
- N - Schwefeldioxid