

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 14.09.2020- 18.09.2020	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
14.09.2020	Geschmorter Kohl mit einer Hackfleischsoße und Kartoffeln 1,2,A,A1,C, I,J Dessert: Fruchtpudding Waldfrucht A,G,2,C	Ministrone (italienische Gemüsesuppe) dazu Baguette A1,C,I,J Dessert: Fruchtpudding Waldfrucht A,G,2,C
15.09.2020	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße dazu Kartoffeln, Rote Bete Salat 1,A1,C,I,J Dessert: Fruchtquark A,C,G,2	Gebratenes Seelachsfilet dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat A,A1,C,D,G,I,J Dessert: Fruchtquark A,C,G,2
16.09.2020	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 1,2,A1,G,I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Vanillesoße A,G,2	Buntes Eierragout mit Kartoffeln dazu Salat 1,A1,C,G,I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Vanillesoße A,G,2
17.09.2020	Gebackene Hähnchenbrust dazu Möhren Erbsen Maisgemüse und Reis 1,A,I,J Dessert: Kirschgötterspeise mit Vanillesoße A,G,2,3	Kasselerbraten mit grünen Bohnen und Kartoffeln 1,A1,G,I,J Dessert: Kirschgötterspeise mit Vanillesoße A,G,2,3
18.09.2020	Gulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1,A,I,J Dessert: Grießpudding mit Erdbeersoße 2,A1,C,G	Kartoffelcremesuppe, Würstchen dazu Brot 1,A,A2,G,I,J,H Dessert: : Grießpudding mit Erdbeersoße 2,A1,C,G

ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

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