

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 19.10.2020 – 23.10.2020	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
19.10.2020	Hackbraten mit Rahmsoße und Mischgemüse dazu Kartoffeln 1,A1,C,G,I,J Dessert: Apfelmus	Gekochte Eier mit süß-saurer Soße und Kartoffeln 1,A1,C,G,I,J,N Dessert: Apfelmus
20.10.2020	Gekochtes Rindfleisch in weißer Soße und Kartoffeln dazu Salat 1,A1,C,G,I,J Dessert: Ananaskompott 4	Spiralnudeln mit Tomatensoße dazu Salat 1,A1,C,G,I,J,N Dessert: Ananaskompott 4
21.10.2020	Hähnchenleber mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelpüree und Weißkrautsalat 1,A1,C,G,I,J Dessert: Sahnepudding mit Schokoladensoße 2,G	Geschnetzeltes mit Reis dazu Salat 1,A1,C,G Dessert: Sahnepudding mit Schokoladensoße 2,G
22.10.2020	Gebratenes Fischfrikadelle, Soße und Kartoffeln Krautsalat 1,A1,D,I,J,N,G Dessert: Fruchtojoghurt 2,G	Gebackene Hähnchenbrust auf Rahmschwarzwurzeln dazu Kartoffeln 1,A1,C,I,J, N,G Dessert: Fruchtojoghurt 2,G
23.10.2020	Schnitzel, Mischgemüse, Rahmsoße und Kartoffeln 1,A1,I,J,N Dessert: Buttermilchdessert Birne Vanille G	Möhren- Kartoffeleintopf mit Würstchenscheiben 1,A1,C,I,J, Dessert: Buttermilchdessert Birne Vanille 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
- 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 - Weichtiere
- N - Schwefeldioxid