

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 26.10.2020 – 30.10.2020	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
26.10.2020	Bratwurst dazu Kartoffelpüree und Krautsalat 1,A1,C,I,J,  <b>Dessert:</b> Brombeerjoghurt G	Gulasch mit Nudeln A1,I,J,  <b>Dessert:</b> Brombeerjoghurt G
27.10.2020	Hähnchenbrust mit Rahmsoße dazu Kartoffelpüree, Salat 1,A1,C,J  <b>Dessert:</b> Fruchtgrütze 2,G	Schweinebraten, Rahmsoße Petersilienkarotten und Kartoffeln 1,A1,C,I,J  <b>Dessert:</b> Fruchtgrütze 2,G
28.10.2020	Kochklops dazu Kartoffeln und Möhrensalat 1,A1,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Obst	Bunte Gemüsesuppe dazu Würstchen 1,A1,I,J,K  <b>Dessert:</b> Obst
29.10.2020	Rührei mit Spinat dazu Kartoffeln 1,A1,I,J,K  <b>Dessert:</b> Apfelmus	Putenpfanne mit fruchtiger Currysoße dazu Reis und Salat 1,A1,I,J,K  <b>Dessert:</b> Apfelmus
30.10.2020	Fischstäbchen dazu Rahmgemüsesoße und Kartoffeln 1,A1,C,D,G,I,J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack G,L	Geflügelragout mit Reis dazu Salat 1,A1,C,I,J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack G,L

### 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