

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 18.01.2021 – 22.01.2021	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
18.01.2021	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage A,A1,C,I,J  <b>Dessert:</b> Pfirsichkompott	Putengeschnetzeltes mit Reis, Salatschale A,,G, I,J  <b>Dessert:</b> Pfirsichkompott
19.01.2021	Matjesfilet mit Remouladensoße dazu Bratkartoffeln und Feldsalat 1,A,D,G, I, J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersoße 2, A,G	Wurstgulasch dazu bunte Nudeln A,A1, C,I,J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersoße 2, A,G
20.01.2021	Erbseintopf mit Würstchen dazu Brot 1,A,A1,,I,J  <b>Dessert:</b> Rote Grießgrütze mit Vanillesoße 2,A	Bratwurst mit Krautsalat dazu Kartoffelpüree 1,A,G,I,J  <b>Dessert:</b> Rote Grießgrütze mit Vanillesoße 2, A
21.01.2021	Hackbraten dazu Erbsen und Kartoffeln 1, A,A1,C,J  <b>Dessert:</b> Erdbeerjoghurt G,E	Reistopf mit Mais und Hack, dazu Salat A,,A1,C,I,J  <b>Dessert:</b> Erdbeerjoghurt G,E
22.01.2021	Kesselgulasch dazu Brot 1, A,A1,I,J  <b>Dessert:</b> Birnenkompott	Backfischfilet mit Kartoffel- püree dazu Eisberg- Mandarinensalat 1, A,A1,C,D,G  <b>Dessert:</b> Birnenkompott

### 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 - Weichtiere     |
| D - Fisch                   | N - Schwefeldioxid |
| E - Erdnüsse                |                    |
| F - Soja                    |                    |
| G – Milch                   |                    |
| H - Schalenfrüchte          |                    |