

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 12.04.2021 – 16.04.2021	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
12.04.2021	Rührei mit Tomate dazu Kartoffelpüree und Salat 1,A1,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Mandarinenkompott	Schweinebraten mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,A1,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Mandarinenkompott
13.04.2021	Linsenbolognese mit Nudeln, Reibekäse dazu Salat 1,G,C,I,J,L  <b>Dessert:</b> Pfirsichkompott	Kartoffelsuppe mit Würstchen dazu Brot 1,A1,I,J,  <b>Dessert:</b> Pfirsichkompott
14.04.2021	Gebackene Hähnchenbrust mit Buttererbsen in Rahmsoße und Kartoffeln 1,A,A1,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Süßer Quark G	Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Rahmdressing dazu Brot 1,A1,G,I,J  <b>Dessert:</b> Süßer Quark G
15.04.2021	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1,A1,G,I,J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack und Erdbeersoße G	Chili sin Carne dazu Reis A,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack und Erdbeersoße G
16.04.2021	Brühnudeln mit Geflügelfleisch und Baguettscheiben A1,2,G,I,J,L  <b>Dessert:</b> Wackelpudding mit Vanillesoße G	Backfisch dazu Dillsoße und Kartoffeln 1,A1,C,D,G,N  <b>Dessert:</b> Wackelpudding mit Vanillesoße G

### ZUSATZSTOFFE

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

### ALLERGENE

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>A – glutenhaltiges Getreide</li> <li>A1 - Weizen</li> <li>A 2 - Roggen</li> <li>B - Krebstiere</li> <li>C - Eier</li> <li>D - Fisch</li> <li>E - Erdnüsse</li> <li>F - Soja</li> <li>G – Milch</li> <li>H - Schalenfrüchte</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>I - Sellerie</li> <li>J - Senf</li> <li>K - Sesamsamen</li> <li>L - Lupine</li> <li>M - Weichtier</li> <li>N - Schwefeldioxid</li> </ul> |
|--|---|