

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

| Woche vom 19.04.2021– 23.04.2021 | Tagesgericht 1 | Tagesgericht 2 |
|-------------------------------------|--|--|
| 19.04.2021 | Bratwurst mit brauner Soße, Kartoffeln und Krautsalat 1,A,A1G,I,J Dessert: Naturjoghurt mit Müsli G,H,E,L | Geflügelsülze mit Butterkartoffeln und Remouladensoße 1A,A1,C,G,I,J Dessert: Naturjoghurt mit Müsli G,H,E,L |
| 20.04.2021 | Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,A,A1,C,G, I, J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Vanillesoße G | Putenfrikassee mit Reis dazu Salat 1A,A1,I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Vanillesoße G |
| 21.04.2021 | Möhren- Kartoffel- Eintopf mit Fleischeinlage dazu Brot A,H,G,F,I,J,K,L Dessert: Vanillequark G | Knusperfischfilet mit Kräutersoße und Kartoffeln 1,A,A1,C,G,I,J Dessert: Vanillequark G |
| 22.04.2021 | Gemüsegratin mit Spätzle A,A1,,C,G,L Dessert: Apfelmus mit Vanillesoße G | Braunes Hähnchenragout mit Höhrnchennudeln dazu Salat 1,A,A1,C,G,I,J,L Dessert: Apfelmus mit Vanillesoße G |
| 23.04.2021 | Gemüsebolognese mit Nudeln und Reibekäse 1A,A1,,C,G,I,J,L Dessert: Buttermilchdessert Vanille- Birne G | Buntes Eierragout mit Kartoffeln 1,A,C,G,I,J Dessert: : Buttermilchdessert Vanille- Birne 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 | |