

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 30.08.2021 – 03.09.2021	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
30.08.2021	Nudeln mit Bologneser Soße Eisbergsalat und Joghurtdressing A1,1,C,G,I,H,L Dessert: Birnenkompott	Kartoffel- Paprikapfanne mit Rührei 1,A,C,I,J Dessert: Birnenkompott
31.08.2021	Fischfilet mit Kräutersoße und Stampfkartoffeln, Möhrensalat A1,1,C,D,G,I Dessert: Erdbeerquark G,2	Gekochte Eier dazu Senfsoße und Kartoffeln, Salat 1,A,A1,I,J Dessert: Erdbeerquark G,2
01.09.2021	Grüne- Bohnen- Eintopf 1,A,I,J Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack G,2,	Gulasch dazu Kartoffeln und Salat 1,A1,I,J Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack G,2,
02.09.2021	Bunte Nudeln mit Gemüsesoße dazu geriebenen Käse 1,A1,C,G,I,J, Dessert: Götterspeise mit Vanillesoße 2,G	Kasslerrückenbraten mit Gemüsemix und Kartoffeln 1,A1,C,G,I Dessert: Götterspeise mit Vanillesoße 2,G
03.09.2021	Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln und Würstchen dazu Schwarzbrot A,A2,H,I,J, Dessert: Grießpudding mit Fruchtsoße G,2	Bratwurst, Buttererbsen dazu Kartoffeln A,1,C,I,J,N Dessert: Grießpudding mit Fruchtsoße G,2

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 | |