

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

<b>Woche vom 20.09.2021- 24.09.2021</b>	<b>Tagesgericht 1</b>	<b>Tagesgericht 2</b>
<b>20.09.2021</b>	Spinat mit Rührei und Kartoffeln 1,A1,C,G,I,J <b>Dessert:</b> Fruchtojoghurt A,G	Blumenkohl- Kartoffelauflauf 1,A1,G,H,I,J <b>Dessert:</b> Fruchtojoghurt A,G
<b>21.09.2021</b>	Jägerschnitzel dazu Mischgemüse und Kartoffeln 1,A,C,G,I,J,N <b>Dessert:</b> Apfelmus 4	Linsenbolognese dazu Spiralnudeln und Reibekäse 1,A,I,J, <b>Dessert:</b> Apfelmus 4
<b>22.09.2021</b>	Nudeln mit Käse- Lauch-Soße 1,A1,C,G,H,I,J <b>Dessert:</b> Fruchtcocktail 4	Gebäckene Hähnchenbrust, Rahmsoße, Petersilienkarotten und Kartoffeln 1,A,A1,G,I,J <b>Dessert:</b> Fruchtcocktail 4
<b>23.09.2021</b>	Hackbraten mit Erbsen und Kartoffeln 1,A1,C,G,I,J <b>Dessert:</b> Pudding mit Erdbeergeschmack G,2	Rindfleischbrühe mit Reiseinlage 1,A,A1,I,J <b>Dessert:</b> Pudding mit Erdbeergeschmack G,2
<b>24.09.2021</b>	Backfisch dazu Zitronensoße und Kartoffeln, Gurkensalat 1,A,C,G,D,I,J,K <b>Dessert:</b> Banane	Grüne – Bohnen- Eintopf dazu Brot 1,A2,I,J <b>Dessert:</b> Banane

### 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          |                    |