

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 27.09.2021 – 01.10.2021	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
27.09.2021	Buttermilchstampfkartoffeln dazu gebratenen Leberkäse und Salat 1,A1,C,G,I,J,K  <b>Dessert:</b> Apfelmus mit Vanillesoße A,G,4	Grießbrei mit Zimt und Zucker A1,G  <b>Dessert:</b> Apfelmus mit Vanillesoße G,4
28.09.2021	Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut) dazu Kartoffeln 1,A1,I,J,N  <b>Dessert:</b> Pudding mit Schokoladengeschmack A,G,2	Höhrnchennudeln mit Tomatensoße dazu Reibekäse und Salat 1,A1,C,I,J,  <b>Dessert:</b> Pudding mit Schokoladengeschmack G
29.09.2021	Kartoffelaufbau dazu Feldsalat A1,G,I,J  <b>Dessert:</b> Fruchtojoghurt G,H	Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,A1,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Fruchtojoghurt G,H
30.09.2021	Eier mit süß - saurer Soße dazu Kartoffeln  <b>Dessert:</b> Wassermelone	Hähnchenragout, Buttererbsen dazu Reis A,A1,G,I,J <b>Dessert:</b> Wassermelone
01.10.2021	Linsensuppe mit Cabanossi 1,A1H,I,J  <b>Dessert:</b> Buttermilch Dessert- Gartenfrucht G,H,2	Fischstäbchen dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat 1,A,C,D,G,I,J,K  <b>Dessert:</b> Buttermilch Dessert- Gartenfrucht G,H,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          |                    |