

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 15.11.2021 – 19.11.2021	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
15.11.2021	Gebratene Hackbällchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Eisbergsalat 1,C,I,J, K,L  <b>Dessert:</b> Joghurt mit Müsli G,H,F,L	Paprika- Reispfanne Budapest 1,L,I,J  <b>Dessert:</b> Joghurt mit Müsli G,H,F,L
16.11.2021	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,A,C,I,J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Schokoladengeschmack G,H,K	Rindergulasch mit grünen Bohnen und Kartoffeln 1,A,I,J,N,H  <b>Dessert:</b> Pudding mit Schokoladengeschmack G,H,K
17.11.2021	Gekochte Eier mit süß- saurer Soße und Kartoffeln, Möhrenrohkostsalat 1,A,C,I,J,K  <b>Dessert:</b> Beerenquark 2,G,K	Gebratenes Rotbarschfilet mit süß- saurer Soße und Kartoffeln Weißkrautsalat 1,A,C,D,I,J,K  <b>Dessert:</b> Beerenquark 2,G,K
18.11.2021	Gulasch mit Nudeln dazu Salat 1,C,G,I,J,K,L  <b>Dessert:</b> Wackelpudding mit Vanillesoße 2,G,K	Rosenkohl mit Käse überbacken, Gemüsesoße und Kartoffeln 1,A,C,I,J,K  <b>Dessert:</b> Wackelpudding mit Vanillesoße 2,G,K
19.11.2021	Karottencremesuppe mit Salamiwürfeln A,I,J,N,L  <b>Dessert:</b> Clementine	Tomatensuppe mit Fadennudeln dazu Brötchen A1,I,J,K  <b>Dessert:</b> Clementine

### 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 - Weichtiere</li> <li>N - Schwefeldioxid</li> </ul> |
|--|--|