

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 03.01.2022 – 07.01.2022	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
03.01.2022	Höhrnchennudeln mit Tomatenfleischsoße A,A1,C,I,J  <b>Dessert:</b> Vanillejoghurt G,	Rührei mit Lauch dazu Kartoffelpüree 1,A,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Vanillejoghurt G,
04.01.2022	Gebackene Hähnchenbrust mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,A,A1,I,J  <b>Dessert:</b> Grüner Wackelpudding mit Vanillesoße G,	Möhren- Kartoffeleintopf mit Würstchen 1,A,I,J  <b>Dessert:</b> Grüner Wackelpudding mit Vanillesoße G,
05.01.2022	Knusperfischfilet mit Dill- Soße und Kartoffeln, Salat 1,A,C,D,G,I,J,  <b>Dessert:</b> Obstsalat	Weißkohleintopf dazu Brot 1,A1,I,J,  <b>Dessert:</b> Obstsalat
06.01.2022	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1,A,I,J,  <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack und Erdbeersoße G	Kartoffelauflauf mit Feldsalat und Walnuskernen 1,A,C,I,J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack und Erdbeersoße G,
07.01.2022	Milchreis mit Zimt und Zucker 1,A,G <b>Dessert:</b> Apfelmus	Paprikafleisch dazu Reis und Eisbergsalat 1,A,I,J  <b>Dessert:</b> Apfelmus

### 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 - Weichtiere     |
| D - Fisch                   | N - Schwefeldioxid |
| E - Erdnüsse                |                    |
| F - Soja                    |                    |
| G – Milch                   |                    |
| H - Schalenfrüchte          |                    |