

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 10.01.2022 – 14.01.2022	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
10.01.2022	Rührei dazu Spinat und Kartoffeln 1,A,G,I,J Dessert: Birnenkompott	Kartoffelauflauf A,A1,C,I,J Dessert: Birnenkompott
11.01.2022	Chili sin Carne mit roten und weißen Bohnen dazu Reis und Salat 1, A,A1,C,G,I,J Dessert: Roter Wackelpudding mit Vanillesoße 2, G	Gebackene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse und Kartoffeln 1,A,A1, C,I,J Dessert: Roter Wackelpudding mit Vanillesoße 2, G
12.01.2022	Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln 1, A,A1,C,G,I, J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Sahne 2, G	Thunfisch- Gemüse- Gratin, dazu Ruccolasalat A,A1,C,D, I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Sahne 2, G
13.01.2022	Schweinebraten, Sauerkraut und Kartoffeln 1, A,I,J Dessert: Fruchtcocktail	Gekochte Eier mit Senf- soße und Kartoffeln dazu Weißkrautsalat 1, A,C,G,I,J Dessert: Fruchtcocktail
14.01.2022	Bunter Reiseintopf mit Gemüse und Geflügelfleisch dazu Brot 1,A, I, J Dessert: Apfel	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben dazu Brot 1,A,G,I,J Dessert: Apfel

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 | |