

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 13.03.2023 – 17.03.2023	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
13.03.2023	Putengulasch mit Butternudeln dazu ein bunter Rohkostsalat 1,A,C,G,I,J Dessert: Pfirsichkompott	Grüne Bohnen- Eintopf dazu Brot A,A1,I,J Dessert: Pfirsichkompott
14.03.2023	Rindergeschnetzeltes mit Ananas dazu Reis 1,G, Dessert: Grießdessert mit Zimt G	Nudeln mit Käse- Sahne- Soße, Eisbergsalat G,I Dessert: Grießdessert mit Zimt G
15.03.2023	Chinapfanne vegetarisch (Paprika, Champignon, grüne Bohnen) dazu Reis und Salat 1,C,G,I,J Dessert: Kirschgrütze mit Vanillesoße G	Braunes Schweineragout mit Wachsbohnen und Kartoffeln 1,G,I,J Dessert: Kirschgrütze mit Vanillesoße G
16.03.2023	Boulette mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,A1,C,I,J Dessert: Milchreis mit Apfelmus G	Bunter Kohleintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot ,A,A1,I,J, Dessert: Milchreis mit Apfelmus G
17.03.2023	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln ,A,C,G,I,J Dessert: ½ Banane	Hefeklöße mit Fruchtsoße 1, A, G Dessert: ½ 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 | |