

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 20.03.2023 –24.03.2023	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
20.03.2023	Fischfrikadelle dazu Kartoffeln und Krautsalat 1,A,C,D,I,J Dessert: Apfelmus	Frischkäse mit Kräuter und Zwiebeln und Kartoffeln, Salatschale 1,A,C,I,J Dessert: Apfelmus
21.03.2023	Nudeln mit Tomatensoße, Reibkäse und Salat 1,A1,G,I,J Dessert: Ananaskompott	Grillhaxenfleisch mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,A,I,J,N Dessert: Ananaskompott
22.03.2023	Gulasch mit Kartoffeln und Erbsen 1,A,I,J Dessert: Rote Grießgrütze	Kaisergemüse mit Käse überbacken dazu Kartoffeln 1,A,,C,G,I,J Dessert: Rote Grießgrütze
23.03.2023	Schmorkohl- Hackfleischsoße mit Kartoffeln 1,A,A1,C,G,I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Vanillesoße G	Gekochte Eier mit Senfsoße und Kartoffeln dazu Salat 1,A1,C,G,I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Vanillesoße G
24.03.2023	Grießbrei mit Erdbeersoße 1,2,G Dessert: Apfelkompott	Chili sin Carne mit Reis dazu Salat 1,A1,G,I,J Dessert: Apfelkompott

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 | |