

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 27.03.2023- 31.03.2023	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
27.03.2023	Möhreneintopf dazu Brot 1,A,A1, I, J  <b>Dessert:</b> Cheesecake- Dessert G	Hähnchengulasch mit Gemüseréis dazu Salat 1,A,A1,G, I, J  <b>Dessert:</b> Cheesecake- Dessert G
28.03.2023	Hähnchenschnitzel dazu Buttererbsen und Kartoffeln 1,A,A1,C,G, I,J  <b>Dessert:</b> Fruchtcocktail	Kartoffeln mit grüner Soße dazu Tomaten- Gurkensalat 1,A,A1,G,I,J  <b>Dessert:</b> Fruchtcocktail
29.03.2023	Bologneser- Soße dazu Nudeln, Reibekäse und Salat 1,A,A1,G,I,J,L  <b>Dessert:</b> Apfelmus mit Vanillesoße G	Gekochte Eier mit süß- saurer Soße und Kartoffeln, Rote Bete Salat 1,A,A1,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Apfelmus mit Vanillesoße G
30.03.2023	Backfischfilet mit Senfsoße und Kartoffeln 1A,A1,D,I,J,  <b>Dessert:</b> Rote Grießgrütze G	Gemüsebrühe mit Nudeln 1,A,,A1,I,L,J  <b>Dessert:</b> Rote Grießgrütze G
31.03.2023	Nudeln mit Tomatensoße 1,A,,A1,  <b>Dessert:</b> Obst	Bunte Reispfanne dazu Salat 1,A,,A1,I,L,J  <b>Dessert:</b> Obst

### 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           |                    |