

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 17.04.2023– 21.04.2023	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
17.04.2023	Bratwurst mit brauner Soße Kartoffeln und Krautsalat 1A,A1,I Dessert: Joghurt mit Müsli	Vegetarische Gulaschsuppe 1A,A1,I Dessert: Joghurt mit Müsli
18.04.2023	Gebratenes Fischfilet mit Schnittlauchsoße und Kartoffeln dazu Salat A,A1,I,J, Dessert: Rote Grütze mit Sago und Vanillesoße G	Gemüse- Kartoffel- Gratin dazu Salat 1,A,A1,C,G,I,J Dessert: Rote Grütze mit Sago und Vanillesoße G
19.04.2023	Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut und Kartoffeln 1,A,A1,C,G, I, J Dessert: Buttermilchdessert Himbeere mit Zwieback G	Nudeln mit Schinken- Tomatensoße dazu Salat 1,A,A1,G, Dessert: Buttermilchdessert Himbeere mit Zwieback G
20.04.2023	Reispfanne mit Hähnchenbruststreifen dazu Salat A,A1,G,L Dessert: Erdbeerkompott mit Vanillesoße G	Boulette dazu Rahmsoße mit „Leipziger Allerlei“ und Kartoffeln 1,A,A1,C,G,I,J,L Dessert: Erdbeerkompott mit Vanillesoße G
21.04.2023	Graupeneintopf mit Rindfleisch dazu Brot 1A,A1,G,I,J,L Dessert: Obst	Gemüseintopf mit Würstchen dazu Brot 1,A,I,J Dessert: : 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 | |