

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 27.06.2022 – 01.07.2022	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
27.06.2022	Kartoffelpüree mit Rührei, Weißkrautsalat 1,A1,C,G,I,J, Dessert: Pfirsichkompott	Hähnchenblankett mit Jungen Erbsen und Risotto A,A1,I,J Dessert: Pfirsichkompott
28.06.2022	Hackbraten mit Sommergemüse und Kartoffeln 1,A,A1,C,I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Vanillesoße 2,G,	Überbackener Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln 1,A1,C,G, I,J, Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack und Vanillesoße 2,G;
29.06.2022	Nudeln mit Hackfleischsoße und Salat A,A1,C,G,I,J,L Dessert: Buttermilchdessert mit Erdbeersoße G,H	Gebratener Leberkäse mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 1,A,A1,G,I,J Dessert: Buttermilchdessert mit Erdbeersoße G,
30.06.2022	Gebratenes Fischfilet dazu Senfsoße und Gemüsereis A1,C,D,G,I,J, Dessert: Zitronenjoghurt G	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, Baguette 1,A1,G,I,J Dessert: Zitronenjoghurt G
01.07.2022	Krautgulasch mit Kartoffeln 1,A,A1,I,J Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsoße G,A	Käsesuppe dazu Baguette 1,A,A1,G,I,J, Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsoße A,G

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 | |