

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 17.01.2022 – 21.01.2022	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
17.01.2022	Kessulgulasch dazu Brot A,A1,I,J Dessert: Pfirsichkompott	Putengeschnetzeltes mit Reis, Salatschale A,,G, I,J Dessert: Pfirsichkompott
18.01.2022	Gemüseauflauf dazu Salat A,,I, J Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersoße 2, A,G	Wurstgulasch dazu bunte Nudeln A,A1, C,I,J Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersoße 2, A,G
19.01.2022	Erbse Eintopf mit Würstchen dazu Brot 1,A,A1,,I,J Dessert: Rote Grießgrütze mit Vanillesoße 2,A	Bratwurst mit Krautsalat dazu Kartoffelpüree 1,A,G,I,J Dessert: Rote Grießgrütze mit Vanillesoße 2, A
20.01.2022	Hackbraten dazu Erbsen und Kartoffeln 1, A,A1,C,J Dessert: Erdbeerjoghurt G,E	Reistopf mit Mais und Hack, dazu Salat A,A1,C,I,J Dessert: Erdbeerjoghurt G,E
21.01.2022	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage 1, A,A1,I,J Dessert: Birnenkompott	Backfischfilet mit Kartoffel- püree dazu Eisberg- Mandarinsalat 1, A,A1,C,G Dessert: Birnenkompott

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 - Weichtiere |
| D - Fisch | N - Schwefeldioxid |
| E - Erdnüsse | |
| F - Soja | |
| G – Milch | |
| H - Schalenfrüchte | |