

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 24.01.2022 – 28.01.2022	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
24.01.2022	Nudeln mit Schinken-Tomatensauce dazu Salat A,A1,C,G Dessert: Mandarinenkompott	Kasselernacknbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln A,A1,G, I,J Dessert: Mandarinenkompott
25.01.2022	Gemüseauflauf dazu Salat 1,A,A1,G, I, J Dessert: Naturjoghurt mit Ahornsirup G	Gebratenes Viktoriaseebarschfilet mit Kräutersauce und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat A,A1,C,D,G,I,J Dessert: Naturjoghurt mit Ahornsirup G
26.01.2022	Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce dazu Buttererbsen und Kartoffeln 1,A,A1,G,I,J Dessert: Sahnepudding mit Schokoladensauce G	Schmorkohlsoße mit Kartoffeln 1,A,G,I,J Dessert: Sahnepudding mit Schokoladensauce G
27.01.2022	Griechische Bauernpfanne (Kartoffeln, Gemüse, Fetakäse) 1, A,A1,C,J Dessert: Fruchtcocktail	Kochklops mit Kapernsauce und Petersilienkartoffeln dazu Möhren- Apfelsalat 1,A,A1,C,G,I,J Dessert: Fruchtcocktail
28.01.2022	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen dazu Reis 1,A,A1,I,J Dessert: Banane	Linseneintopf dazu Brot 1, A, A1,I,J Dessert: Banane

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 | |