

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 11.10.2021 – 15.10.2021	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
11.10.2021	Paniertes Kasseler Schnitzel mit Rahmgemüse und Kartoffeln 1,A,A1,C,I,J, N,G Dessert: Buttermilchdessert Birne Vanille G,H,2	Nudeln mit Tomatensoße und Reibkäse 1,A,A1,C,G,I,J,N Dessert: Buttermilchdessert Birne Vanille G,H,2
12.10.2021	Kräuterfrischkäse mit Kartoffeln dazu Salat 1,A,A1,I,J,N,G Dessert: Pudding mit Erdbeergeschmack 2,A,G	Backfisch dazu Kartoffelpüree und Salat 1,A,A1,C,D,G,I,J,N Dessert: Pudding mit Erdbeergeschmack 2,A,G
13.10.2021	Gulaschsuppe dazu Brötchen 1,A1,C,G,I,J Dessert: Joghurt mit Agavensirup 2,G	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 1,A1,C,I,J,E,G,K Dessert: Joghurt mit Agavensirup 2,G
14.10.2021	Puten- Paprika- Spätzle- Pfanne dazu Salat 1,A1,C,G,I,J Dessert: Grüne Götterspeise mit Vanillesoße 2,G	Fleischklößchen in Kapernsoße, Möhrensalat und Kartoffeln 1,A,C,G,I,J,K Dessert: Grüne Götterspeise mit Vanillesoße 2,G
15.10.2021	Hacksteak mit Gemüse und Kartoffeln A,A1, I,J,N Dessert: Mandarinenkompott 4	Gyros vom Geflügel, Tzatziki und Reis 1,A,A1,C,G Dessert: Mandarinenkompott 4

ZUSATZSTOFFE

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoffe
3. Geschmacksverstärker/ Aromen
4. Antioxidationsmittel
5. Süßungsmittelaustausch
6. Gewachst
7. Süßungsmitteln
8. Geschwefelt
9. Phosphat

ALLERGENE

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> A – glutenhaltiges Getreide A1 - Weizen A 2 - Roggen B - Krebstiere C - Eier D - Fisch E - Erdnüsse F - Soja G – Milch H - Schalenfrüchte | <ul style="list-style-type: none"> I - Sellerie J - Senf K - Sesamsamen L - Lupine M - Weichtiere N - Schwefeldioxid |
|--|--|