

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 31.10.2022 – 04.11.2022	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
31.10.2022	FEIERTAG	FEIERTAG
01.11.2022	Bologneser Soße mit Bunten Nudeln 1,C,I,J, K,L Dessert: Joghurt G,H,K	Hausgemachter Nudelsalat mit Wiener Würstchen A,A1,C,G,H Dessert: Joghurt G,H,K
02.11.2022	Boulette mit Mischgemüse in Rahmsoße dazu Kartoffeln 1,A1,C,J,K Dessert: Grießpudding mit Erdbeersoße 2,G,K	Eier mit grüner Erbsensoße und Kartoffeln 1,A,A1,C,I,J,K Dessert: Grießpudding mit Erdbeersoße 2,G,K
03.11.2022	Geflügelbrühe mit Graupen und Gemüse A,A1,I,J,N,L Dessert: Mandarinenkompott	Schweinegulasch mit gelben Bohnen und Kartoffeln 1,A1,C,I,J,K Dessert: Mandarinenkompott
04.11.2022	Spiralnudeln mit Schinken- Sahne- Soße dazu Salat 1,A1C,G,I,J,K,L Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack G, K	Kartoffelpüree dazu Rührei und Rot- Weißkrautsalat 1,A,C,I,J,K Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack G,K

ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

- A – glutenhaltiges Getreide
- A1 - Weizen
- A 2 - Roggen
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G – Milch
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Lupine
- M - Weichtiere
- N - Schwefeldioxid