

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 14.11.2022 – 18.11.2022	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
14.11.2022	Gebackene Hähnchenbrust mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,A,C,I,J Dessert: Joghurt mit Müsli G,H,F,L	Paprika- Reispfanne Budapest 1,L,I,J Dessert: Joghurt mit Müsli G,H,F,L
15.11.2022	Gebatene Hackbällchen mit Tomatensoße und Reis, Eisbergsalat 1,C,I,J, K,L Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack G,H,K	Bunter Gemüse Eintopf dazu Brot 1,A,I,J,N,H Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack G,H,K
16.11.2022	Gekochte Eier mit süß-saurer Soße und Kartoffeln, Möhrenrohkostsalat 1,A,C,I,J,K Dessert: Beerenquark 2,G,K	Gebratenes Rotbarschfilet mit süß- saurer Soße und Kartoffeln Weißkrautsalat 1,A,C,D,I,J,K Dessert: Beerenquark 2,G,K
17.11.2022	Gulasch mit Nudeln dazu Salat 1,C,G,I,J,K,L Dessert: Wackelpudding mit Vanillesoße 2,G,K	Rosenkohl mit Käse überbacken, Gemüsesoße und Kartoffeln 1,A,C,I,J,K Dessert: Wackelpudding mit Vanillesoße 2,G,K
18.11.2022	Grießbrei mit Zimt und Zucker A1,G Dessert: Apfelmus	Tomatensuppe mit Fadennudeln dazu Brötchen A1,I,J,K Dessert: Apfelmus

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 | |