

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

FERIENWOCHE

Woche vom 30.01.2023 – 03.02.2023	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
30.01.2023	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage dazu Baguette <small>A,A1,C,G</small> Dessert: Apfelmus mit Vanillesoße <small>G</small>	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln <small>A,A1,C,G, I,J</small> Dessert: Apfelmus mit Vanillesoße <small>G</small>
31.01.2023	Krustenbraten mit Sauerkraut dazu Kartoffeln <small>1,A,C,G, I, J</small> Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack und Karamelsoße <small>G</small>	Gebratenen Fleischbällchen in Tomatensoße mit Kartoffelpüree und Krautsalat <small>1,A,C,G</small> Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack und Karamelsoße <small>G</small>
01.02.2023	Hackbraten mit Blumenkohl und Kartoffeln <small>1,A,A1,C,G,I,J</small> Dessert: Joghurt <small>G</small>	„Chili Sin Carne“ mit Mais, Paprika und Kidneybohnen dazu Reis und Salat <small>1,A,G,I,J</small> Dessert: Joghurt <small>G</small>
02.02.2023	Rindergulasch mit „Leipziger Allerlei“ und Kartoffeln <small>1, A,A1,C,I,J</small> Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße	Bologneser -Soße mit Höhrchennudeln dazu Krautsalat <small>1,A,A1,C,G,</small> Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße
03.02.2023	Backfischfilet, Kräutersoße und Kartoffeln dazu Gurkensalat <small>1,A,A1,C,D,I,J</small> Dessert: Fruchtquark <small>2,G</small>	Grüne Bohneneintopf mit Fleischeinlage dazu Bauernbrot <small>1,A,A2,I,J</small> Dessert: Fruchtquark <small>2,G</small>

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 | |