

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 13.02.2023 – 17.02.2023	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
13.02.2023	Gemüse Eintopf mit Würstchenscheiben dazu Brot A,A1,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Fruchtjoghurt	Backfisch, Dillsoße und Kartoffeln A,A1,C,G, I,J  <b>Dessert:</b> Fruchtjoghurt
14.02.2023	Mediterraner Kartoffelauf lauf mit Feldsalat und Balsamico Dressing 1,A,A1,G, I, J  <b>Dessert:</b> Banane	Boulette mit Soße und Kartoffelpüree dazu Rotkrautsalat 1,A,A1,C,G,I,J  <b>Dessert:</b> Banane
15.02.2023	Gebackene Hähnchenbrust mit Risi Pisi und Salat 1,A,A1,C,G  <b>Dessert:</b> Kirschgötterspeise mit Vanillesoße G	Jägerschnitzel mit Erbsen in Rahmsoße und Kartoffeln 1,A,A1,G,I,J  <b>Dessert:</b> Kirschgötterspeise mit Vanillesoße G
16.02.2023	Kasselerrückenbraten mit Sauerkraut dazu Kartoffeln 1, A,A1,I,J  <b>Dessert:</b> Pudding mit Erdbeergeschmack G	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 1,A,A1,C,G  <b>Dessert:</b> Pudding mit Erdbeergeschmack G
17.02.2023	Rührei mit süß - saurer Soße Kartoffelpüree dazu Krautsalat 1, A,A1,C,I  <b>Dessert:</b> Apfelmus	Grießbrei mit Erdbeersoße G   <b>Dessert:</b> 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       |
| A 1- Weizen                 | J - Senf           |
| A 2 -Roggen                 | K - Sesamsamen     |
| B - Krebstiere              | L - Lupine         |
| C - Eier                    | M - Weichtier      |
| D - Fisch                   | N - Schwefeldioxid |
| E - Erdnüsse                |                    |
| F - Soja                    |                    |
| G - Milch                   |                    |
| H - Schalenfrüchte          |                    |