

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 20.02.2023- 24.02.2023	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
20.02.2023	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika- Sahne- Soße dazu Reis 1,A,A2,G Dessert: Heidelbeerjoghurt 2,G	Möhreneintopf mit Kasseler 1,A,I,J Dessert: Heidelbeerjoghurt 2,G
21.02.2023	Wurstgulasch dazu Nudeln dazu Salat A,A1,G,L Dessert: Buttermilchdessert Vanille- Birne 2,G	Gekochte Eier mit Senfsoße und Kartoffeln dazu Weißkrautsalat 1,A,A1,C,G,I,J Dessert: Buttermilchdessert Vanille- Birne 2,G
22.02.2023	Gebackene Hähnchenbrust, Geflügelrahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln 1,A,A1,C,G,I,J Dessert: Rote Grießgrütze 2,G	Pikanter Frischkäse mit Kräutern und Zwiebeln dazu Kartoffeln, Salatschale 1,A,A1,C,G,I,J Dessert: Rote Grießgrütze 2,G
23.02.2023	Gemüse Eintopf dazu Brot 1,A,A1,I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack 2,G	Rotbarschfilet, Senfsoße dazu Kartoffeln und Krautsalat 1,A,A1,C,G,I,J Dessert: Pudding mit Schokoladengeschmack 2,G
24.02.2023	Bratwurst mit Kartoffelpüree dazu Salat 1,A,A1,G,I,J Dessert: Obst	Bunte Gemüsepfanne mit Spätzle A,A1,G,I,J,L Dessert: Obst

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 - Weichtier
- N - Schwefeldioxid