

## Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 27.02.2023– 03.03.2023	Tagesgericht 1	Tagesgericht 2
27.02.2023	Kasselerrückenbraten mit Ananassauerkraut und Kartoffeln 1,A1,G,I,J <b>Dessert:</b> Stratiatella Quark G	Bunte Nudelsuppe mit Geflügelfleisch A,A1,G, I,J <b>Dessert:</b> Stratiatella Quark G
28.02.2023	Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomatensoße dazu Salat 1,A1,C,G,I,J <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack und Karamell Soße G	Gebratene Jagdwurst mit Tomatensoße und Nudel dazu Salat 1,A1,G,C, <b>Dessert:</b> Pudding mit Vanillegeschmack und Karamell Soße G
01.03.2023	Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffeln 1,C,D,G,I,J <b>Dessert:</b> Fruchtcocktail	Bauernsalat mit Schafskäsedressing dazu Frühstückbratwürstchen, Brot A2,G,J <b>Dessert:</b> Fruchtcocktail
02.03.2023	Gekochte Eier mit Petersiliensoße und Stampfkartoffeln dazu Rote-Bete Salat A1,A,C,I,J <b>Dessert:</b> Fruchtjoghurt G	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln A,A1,C,I,J <b>Dessert:</b> Fruchtjoghurt G
03.03.2022	Milchreis mit Zimt und Zucker G <b>Dessert:</b> Apfelmus	Gemüsegulasch mit Spiralnudeln A1,A,C,I,J <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       |
| A1 - Weizen                 | J - Senf           |
| A2 - Roggen                 | K - Sesamsamen     |
| B - Krebstiere              | L - Lupine         |
| C - Eier                    | M - Weichtier      |
| D - Fisch                   | N - Schwefeldioxid |
| E - Erdnüsse                |                    |
| F - Soja                    |                    |
| G - Milch                   |                    |
| H - Schalenfrüchte          |                    |