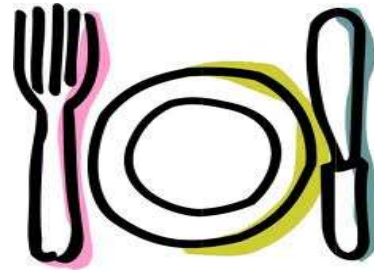


Speiseplan

19.08.-23.08.2019



Änderungen vorbehalten!

	Menü 1	Menü 2
Montag	Bunte Nudeln mit Fleischklößchen in Tomatensauce (a,g,c)	Milchreis mit heißen Kirschen (c)
Dienstag	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren und Kartoffelbrei (a,g)	Senfeier mit Roter Beete und Kartoffeln (c,g,a)
Mittwoch	Lachsforelle gebraten mit Eisbergsalat, Kräuterbutter und Kartoffeln ()	Quinoa-Bratling mit Kohlrabi, Béchamel und Reis (a)
Donnerstag	"Shepherd`s Pie" Kartoffelauflauf mit Cheddar und Hack (a,g)	Mozzarella-Sticks mit Rohkost, Sweet Chili und Baguette (a)
Freitag	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat ()	Möhrencremesuppe mit Grießnocken und Basilikum (a,g)

Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 8) mit Milcheiweiß |
| 2) mit Konservierungsstoff | 9) koffeinhaltig |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) chininhaltig |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 11) gewachst |
| 5) geschwefelt | 12) mit Taurin |
| 6) geschwärzt | 13) enthält eine Phenyl- |

Allergene

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| a) glutenhaltiges Getreide | h) Schalenfrüchte |
| b) Krebstiere | i) Sellerie |
| c) Eier | j) Senf |
| d) Fische | k) Sesamsamen |
| e) Erdnüsse | l) Schwefeldioxid |
| f) Sojabohnen | m) Lupinen |

7) mit Phosphat alaninquelle g) Milch n) Weichtiere
(soweit als Zutat verwendet und nicht in der Speisenbezeichnung erkennbar. Mögliche Spuren von
Allergenen, die durch Zubereitung in derselben Küche entstehen können, konnten nicht berücksichtigt
werden.)