

## Speiseplan vom 14.01. – 18.01.2019

- Montag:
1. Gebratene Hähnchenbrust, naturell (A)  
mit Mischgemüse (A,D) und Kartoffeln (M)
  2. Grießbrei (A,D) mit Fruchtsuppe (vegetarisch)

- Dienstag:
1. Königsberger Klopse in Kapernsoße (A,D,2)  
mit Kartoffeln (M), Rote Beete (2)  
- *Wunschessen von Sebastian* -
  2. Kartoffeltortilla (nach Art eines Bauernfrühstücks)  
mit Gewürzgurke (M,B,2) (vegetarisch)  
- *Wunschessen von Bernd* -

Nachspeise: Obst

- Mittwoch:
1. Eisbein (5) mit Sauerkraut und Kartoffeln (M)
  2. Hühnerfrikassee (A,E) mit Reis und Möhrensalat  
(Kartoffeln auf Bestellung)  
- *Wunschessen von René* -

- Donnerstag:
1. Fetaröllchen (D,A,1) mit Reis, Rohkostsalat
  2. Bunte Nudeln (A,B) mit italienischer Tomatensoße (A,D,5)  
und geriebenem Käse (D) (vegetarisch)

Nachspeise: Joghurt

- Freitag:
1. Gebratene Scholle (I,A) mit Kartoffel-Gurkensalat (M,2)
  2. Eierragout (A,B,D,L) mit Kartoffeln (M) (vegetarisch)

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen **Guten Appetit!!**

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	* I		* I		* I		* I		* I
	* II		* II		* II		* II		* II

## Anlage 1 zum aktuellen Speiseplan

### Hauptallergene:

- A. Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- B. Eier und Erzeugnisse daraus
- C. Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- D. Milch und Erzeugnisse daraus
- E. Sellerie und Erzeugnisse daraus
- F. Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- G. Lupinen und Erzeugnisse daraus
- H. Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- I. Fische und Erzeugnisse daraus
- J. Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- K. Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- L. Senf und Erzeugnisse daraus
- M. Schwefeldioxid und Sulfite
- N. Weichtiere und Erzeugnisse daraus

### Zusatzstoffe:

- 1. Zuckercouleur
- 2. Essigsäure E260
- 3. E104 chinolingelb
- 4. E110 gelborange S
- 5. E223 Konservierungsstoffe