

## Speiseplan vom 11.02. – 15.02.2019

Montag: 1. Hähnchen-Cordon-Bleu (A) mit Blumenkohlgemüse (A,D,3) und Kartoffeln (M)  
2. Karotten-Aprikosen-Curry mit roten Linsen und Reis (vegetarisch)

Dienstag: 1. Kasslerlachsbraten (1,A) mit Sauerkraut (2) und Salzkartoffeln (M)  
2. Nudeln (A) Bolognese (2) mit geriebenem Käse (D)

Nachspeise: Honig-Joghurt (D)

Mittwoch: 1. Mischgulasch (A,1) mit Salzkartoffeln (M) und Gewürzgurke (2)  
2. Pilzpfanne mit Kräuterschmand (D), dazu Baguette (A) und Weißkraut-Möhren-Salat (2) (vegetarisch)

Donnerstag: 1. Boulette (A) mit Kartoffelauflauf (M,D) und buntem Gemüse  
2. Senfei (D,A) mit Salzkartoffeln (M) und Rohkostsalat (2)

Nachspeise: Obst

Freitag: 1. Hähnchenleber mit Zwiebelfett und Kartoffelpüree (M,D)  
2. Möhrenhack (A) mit Salzkartoffeln (M)

**Änderungen vorbehalten**

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Informationen über Allergene und Inhaltsstoffe – siehe Anlage 1**

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	* I		* I		* I		* I		* I
	* II		* II		* II		* II		* II
Datum:				Kunde/Name (bitte in Druckschrift):				Unterschrift:	

# 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