

Speiseplan vom 25.02. – 01.03.2019

- Montag:
1. Brühnudeln (A,E) mit Hähnchenfleisch, dazu Brötchen (A)
 2. Schweinerahmgeschnetzeltes mit Reis, dazu Krautsalat (2)
(auf Bestellung Kartoffeln (M))

Nachspeise: Kompott

- Dienstag:
1. Hähnchenkeule mit Butterbohnen und Kartoffeln (M)
 2. Kaiserschmarren (A,D) mit Apfelmus

- Mittwoch:
1. Schweinebraten (A) gefüllt mit Backpflaumen, dazu Erbsen und Kartoffeln (M) (auf Bestellung Klöße)
 2. Eierragout mit Kartoffeln (M) und Rote Beete (1,5)

- Donnerstag:
1. Spaghetti-Tomaten-Auflauf (1,A) mit buntem Gemüse, überbacken mit Käse (D) (vegetarisch)
 2. Hacksteak (A) gefüllt mit Fetakäse (D), dazu Reis und Bohnen in Tomatensauce (2,5)

Nachspeise: Rote Grütze (2) mit Vanillesauce (D)

Bitte beachten: Am Donnerstag erfolgt aufgrund einer internen Veranstaltung keine Essenausgabe in den Kantinen Gievitzer Str. 1 und Gievitzer Str. 88a.

- Freitag:
1. Fischfilet paniert (A) mit Kräutersauce (A) und Kartoffelpüree (M)
 2. Kesselgulasch (E,1) mit Brötchen (A)

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