

Speiseplan vom 11.03.-15.03.2019

Montag: 1. Kasslerkotelett (A,B) mit Kohlrabi-Möhrengemüse (A,D) und Salzkartoffeln (M)
2. Gemüseeintopf (E) mit Brötchen (A)

Dienstag: 1. Boulette (B) mit Schmorkohl (1) und Salzkartoffeln (M)
2. Tomatensuppe (2) mit Gemüse (A,D) und Tortellini (A,B) (vegetarisch)

Nachspeise: Obst

Mittwoch: 1. Soljanka (2,E) mit Sauerrahm (D) und Brötchen (A)
2. Schnitzel (A,B) mit Rosenkohl (A,D) u. Salzkartoffeln (M)

Donnerstag: 1. Hackbraten (A,B) mit Blumenkohl (A,D) und Salzkartoffeln (M)
2. Nudel-Gemüse-Gratin (A,B,D) (vegetarisch)

Nachspeise: Götterspeise mit Vanillesoße (D)

Freitag: 1. Hähnchen-Ananasspieß mit Currysauce (D) und Reis, dazu Weißkrautsalat (2)
2. Senfei (A,D) mit Salzkartoffeln (M) und Weißkrautsalat (2) (vegetarisch)

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen **Guten Appetit!**

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