

Speiseplan vom 18.03.-22.03.2019

- Montag: 1. Fischfilet, paniert (A,B,I) mit Meerrettichsoße (A,D), Kartoffelpüree (M,D) und Möhrensalat
2. Grießbrei (A,D) mit Fruchtsuppe (vegetarisch)
- Dienstag: 1. Mediterranes Kartoffel-Gemüse-Gratin (A,D) (vegetarisch)
2. Bratwurst mit Blumenkohlgemüse (A,D) und Salzkartoffeln (M)
- Nachspeise: Apfelmus mit Vanillesoße
- Mittwoch: 1. Bauernroulade (B,A) mit Butterbohnen (D) und Salzkartoffeln (M)
2. Nudeln (A,B) mit Tomatensoße (A,5,D) und Wursteinlage
- Donnerstag: 1. Pariser Schnitzel (A,B) mit Mischgemüse (A,D) und Salzkartoffeln (M)
2. Chinapfanne mit Hähnchenfleisch in süß-saurer Soße (5) (*Wunschessen von Michael*)
- Nachspeise: Fruchtquark
- Freitag: 1. Hähnchengeschnetzeltes (A,D) mit Reis und Rohkostsalat (2)
2. Sauerfleisch (2) mit Bratkartoffeln (M) und Gurke (*Wunschessen von Gudrun*)

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