

Speiseplan vom 25.03.-29.03.2019

Montag: 1. Kasslerbraten (A,1) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (M)
2. Nudel-Spinat-Gratin (A,B,D), (vegetarisch)

Dienstag: 1. Mediterranes Gemüse mit Kartoffelecken
und Sour Cream (D), (vegetarisch)
2. Möhrenhack (A,1) mit Salzkartoffeln (M)

Nachspeise: Obst

Mittwoch: 1. Hähnchenleber (A) mit hausgemachtem Kartoffel-
püree (M,D) und Apfel-Zwiebelfett
2. Butterspätzle (A,B,D) mit Fruchtsuppe und
Vanillesoße (D), (vegetarisch)

Donnerstag: 1. Kartoffeltortilla (M,B), nach Art eines Bauernfrühstücks
mit Gewürzgurke, (vegetarisch)
2. Gulasch (A,1) mit Nudeln (A,B) dazu Gewürzgurke (2)
(Kartoffeln auf Bestellung),
(Wunschessen von Anna-Sophie)

Freitag: 1. Forelle, gebraten (I,A) mit Zitrone,
Petersilienkartoffeln (M,D) und Krautsalat (2)
2. Königsberger Klops in Kapernsoße (A,D,2)
mit Salzkartoffeln (M) und Krautsalat (2)

Nachspeise: Kuchen

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen **Guten Appetit!**

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	*		*		*		*		*
	*		*		*		*		*
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