



MondayToFriday

Speiseplan

KW 37

7.9. - 11.9.

Montag

Pürierte Gemüsecremesuppe mit Stangenbrot (Aa,G,4,11)

Dienstag

Mediterraner Hähnchen-Paprika-Topf mit Reis (Aa,11)

Mittwoch

Gemüsefrikadelle mit Sahnesoße und Salzkartoffel (Aa,C,G)

Donnerstag

Rinderfrikadelle mit Soße, Kroketten und Rotkohl (Aa,C,G)

Freitag

Bandnudeln, Thunfischsoße und Blattsalat (Aa,C,D,G)

Zusatzstoffe:

1 - mit Fabstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 13 - gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltige Getreide a - Weizen b - Gerste c - Roggen d - Dinkel e - Hafer f - Kalmut g - Hybridstämme , B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H - Schalenfrüchte a - Pecanuss b - Haselnuss c - Kaschunuss d - Mandeln e - Paranuss f - Walnuss g - Pistazie h - Macadamia , I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L - Schwefeldioxid und Sulphite, M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse O - Hülsenfrüchte a - Erbsen b - Linsen