

Speiseplan

Kalenderwoche: **17**

Montag 22.04.2024		Dienstag 23.04.2024		Mittwoch 24.04.2024		Donnerstag 25.04.2024	
F	V	F	V	F	V	F	V
Rindergulasch	Geb. Camembert mit Preiselbeeren (Aa,C,G)	Hähnchenschlegel	Gebratene Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln	Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch	Kartoffelgratin mit Bio-Kartoffeln (G)	Geflügel-frikadelle (Aa,C)	Apfelstrudel (Aa)
Bio-Vollkornreis	Rahmkartoffeln mit Bio-Kartoffeln (Aa,G)	Bratensoße (I)	Kräuterquark (G)	Bio- Spaghetti (Aa)	Spargelgemüse (G)	Bratensoße (I)	Vanillesoße mit Bio-Milch (G)
Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Bio-Makkronellinudeln (Aa)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelpüree (G)	
		Salat (G,I,J,8)				Salat (I,J,G,8)	

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

- 1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
 9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren