

Speiseplan für den Zeitraum:

Name: _____

Rückgabe bitte bis 11.04.2019 im Sekretariat!

6

KW 18 29.04-03.05.2019

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Datum	29.04.	30.04.	01.05.	02.05.
Suppe	Eierstichsuppe (Aa,C,I,1)	Champignoncremesuppe (G,I,1)		Kartoffelsuppe (G,I,1)
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel (Aa,2) Bratensoße (I) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat (G,J,8)	Kassler Hals (2,4,5,7) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Sauerkraut (5)	Feiertag	Apfelstrudel (Aa,C,8) Vanillesoße (G,8)
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	"Chop Suey" (Aa,F,I,8) Putenbruststreifen in Currysoße (Aa,F,G) Reis Salat (G,J,8)	Geflügelklößchen (Aa,C) Rahmsoße (G,I) Makkaronelli (Aa,C) Salat (G,J,8)		Hähnchenbrustschnitzel natur Paprikasoße (I) Röstiecken Salat (G,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Gekochte Eier Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Kräuterschupfnudeln (Aa,G) Sommergemüse (Aa,G) Salat (G,J,8)		Tortellini mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße (8) Salat (G,J,8)
Menü 4 Pasta	Spaghetti (Aa,C) Gemüsebolognese (I,1,8) Salat (G,J,8)	Spaghetti (Aa,C) Gemüsebolognese (I,1,8) Salat (G,J,8)		Spaghetti (Aa,C) Gemüsebolognese (I,1,8) Salat (G,J,8)
Dessert	Kirschjoghurt (G,8)	Obstsalat		Birne

Kenzeichnung 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 Süßungsmitteln
 9) Nitritpökelsalz, 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, B) 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