











Speiseplan

für die KW 17-24



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Cannelonie mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße überbacken 	Cannelonie mit Spinatfüllung in Tomatensoße überbacken 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
22, Apr	13,1,37	13,1		45
Dienstag	Rührei mit Reis und Kohlrabistreifen 	Hefeklöße mit Apfelmus 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkspeise
23, Apr	1,9,13	1,9,13		13
Mittwoch	Frikadelle mit Kartoffeln und Soße 	Vegane Gemüse Frikadellen mit Püree und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
24, Apr	9,2,13	1,13,37		13
Donnerstag	Pasta Pfanne mit Nudeln, Gemüse und Hühnchen 	Kartoffel mit Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
25, Apr	1,13,37	1,13,		13
Freitag	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 	Nudeln mit fruchtiger-Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Eis
26, Apr	1,9,37,13	1,9,37,13		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1.Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse,e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse,i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie,25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxisationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,