








# Speiseplan

für die KW 18-24



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Königsbergerklopse mit Reis 	Omlette mit Reis und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
29, Apr	1,3,9	1,3,9		45
Dienstag	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße 	Kartoffeln mit Kräuterquark und gek. Ei 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Apfelmuss
30, Apr	1,13,	1,13		45
Mittwoch	Feiertag			
01, Mai				
Donnerstag	Braten mit Kartoffeln und Soße 	Pfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt und Kartoffeln, Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
02, Mai	1,9,13	1,9,13,41,46		13
Freitag	Gnocchis mit Hackfleischsoße 	Gnocchis mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
03, Mai	1,9,13	1,9,13,27		13

## 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,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,