









Speiseplan

für die KW 19/24



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hacksteak mit Spinat und Püree 	Rührei mit Spinat und Püree 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger Obst
06, Mai	1,13	1,3		45
Dienstag	Gyrospfanne mit Reis und Dipp 	Nudel mit Rahmsoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Wackelpudding
07, Mai	1,13	1,13		36,37,38,42,43
Mittwoch	Hähnchenspieße mit Kartoffelpüree und Soße 	Maultaschen mit Spinatfüllung und Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
08, Mai	1,38,37	1,13		13
Donnerstag	Feiertag			
09, Mai				
Freitag	Kartoffelsuppe mit Würstchen 	Hirtentaschen mit Röstkartoffeln und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
10, Mai	1,13	1,13		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 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 i. Erzeugnisse 12 Soja 13 Milch und Laktose 24 Sellerie 25 Senf 26 Sesam

Zusatzstoffe:

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