







Speiseplan

für die KW 22-24



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Schnitzel mit Kartoffeln und Soße 	Kartoffeltaschen mit Kräuterdipp 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
27, Mai	1,13,9	1,13,9		
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Reis 	Gemüseragout mit Reis 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
28, Mai	1,9,13,37,38	1,9,13,38		
Mittwoch	Bratwurst mit Kartoffelpüree 	Gnocchis mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obstsalat
29, Mai	1,9,13,37,38	1,9,13		41
Donnerstag	Feiertag			
30, Mai				
Freitag	Cannelonie Auflauf mit Rinderhackfleisch und Käse Überbacken		Suppe	Kaiserschmarrn
31, Mai	1,9,13,37,41			1,9,13,37,41

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 j. 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,