

Speiseplan

für die KW 46-24



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Bratwurst mit Kartoffeln und Gemüsesoße 	Kartoffelrösti mit Gemüseragout 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
11, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		42
Dienstag	Hühnchencurry mit Püree 	Linsencurry mit Püree 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
12, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		45
Mittwoch	Minifrikadelle mit Tomatensoeß und Reis 	Nudeln mit Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
13, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Donnerstag	Eier - Omlette mit Sahnekartoffeln 	Kartoffelauflauf mit Gemüse 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkcreme
14, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		1,13
Freitag	Lasagne mit Rinderbolo 	Tortelini mit Spinatfüllung und Käsesoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
15, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene 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,