

Speiseplan

für die KW 47-24



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hackbällchen mit Püree und Soße 	vegi Bratling mit Püree und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
18, Nov	13,1,38	13,1,9		45
Dienstag	Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße 	Maultaschen mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark
19, Nov	1,9,13	1,9,13,		13
Mittwoch	Fleischkäse mit Kartoffeln und Soße 	Kartoffel-frischkäsetaschen mit Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
20, Nov	9,1,13	1,13,9		13
Donnerstag	Fischstäbchen mit Püree und Soße 	Hirten- Kartoffelpfanne mit Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
21, Nov	1,13,24	1,13,24		13
Freitag	Grießbrei mit Apfelmuss 	Gemüse Eintopf mit Brot 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
22, Nov	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 Nitrit, 41Antioxsitationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,