

Speiseplan

für die KW 37-25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hühnerfrikassee mit Kartoffeln 	Schupfnudelauflauf 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
08, Sep	13,2,37	1,9,37,13,42		13
Dienstag	Reispfanne mit Gemüse und Hühnchen 	Geb. Käse mit Baguett und Preiselbeeren 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
09, Sep	1,9,37,13,42	1,9,13,37,13,42		
Mittwoch	Geschnetzeltes mit Schupfnudeln 	Grießbrei mit Apfelmuß 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
10, Sep	1,13,37,13,42	1,13,37,13,42		13
Donnerstag	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat 	große Pellkartoffeln mit Sourcreme 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
11, Sep	1,9,37,13,42	1,13,37,13,42		1,9,14
Freitag	Gnocchiauflauf mit Gemüse und Ei sowie Käseüberbacken 	Kartoffelauflauf (mediteran mit Soja) 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
12, Sep	1,9,13,37,13,42	1,9,37,13,42		13

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h.1 Weizen, 1.2Roggen, 1.3Gerste, 1.4Hafer,1.5 Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. aMandeln, bHaselnüsse, cWalnüsse, dKaschunüsse, ePekannüsse, fParanüsse, gPistazien, hMakadamianüsse, iQueenslandnüsse 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,