Speiseplan

für die KW 44-25



| | | | | Birgit Haller |
|------------|---------------------------------------|---|---|---------------|
| Tag | Menü I | Menü II | Salat | Dessert |
| Montag | Frikadelle mit Kartoffeln und Soße | Eieromlette mit Kartoffeln und Soß | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Finger- Obst |
| 27, Okt | 10,13,1, Pute | 13,1,9 | | 45 |
| Dienstag | Chili con Carne mit Reis | Nudel mit fruchtiger Tomatensoße | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Pudding |
| 28, Okt | 1,9,13, Rind | 1,9,13 | | 1,13 |
| Mittwoch | Bratwurst mit Püree und Erbsen | Hirtentasche mit Püree, Erbsen & Soße | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Joghurt |
| 29, Okt | 9,1,13,Hühnchen | 1,13,37 | | 13 |
| Donnerstag | Putengulasch mit Nudeln | Gemüsesuppe mit Reis und Brot | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Milchcreme |
| 30, Okt | 1,13,37, Pute | 1,13, | | 1,13 |
| Freitag | Chickenhaxen mit Püree und Gemüse | Ravioli mit Sahnesoße | Grüner Salat Gurke 'Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Obst |
| 31, Okt | 1,13,37 | 1,13, | | 45 |

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,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßsungsmittel, 53Koffein,