

Speiseplan

für die KW 45 /25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hackbällchen mit Kartoffeln und Soße	Falaffel-Gemüse-Bällchen mit Kartoffeln und Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
03, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		45
Dienstag	Fisch mit Röstis und Soße	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark mit Früchten
04, Nov	1,9,13,10,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Mittwoch	Pan Cake mit Vanillesoße	Gemüsespieße mit Reis und Soße	Suppe	Joghurt
05, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Donnerstag	Schnitzel mit Püree und Soße	Gemüse-Pfannkuchen mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
06, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Freitag	Spiegelei mit Schupfnudeln und Gemüse	Gnocchis mit Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
07, 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, 37 Konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,