Speiseplan

für die KW 46/25



				Birgit Maller
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
10, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		45
Dienstag	Hühnchencurry mit Püree	Linsencurry mit Püree	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
11, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Mittwoch	Minifrikadelle mit Tomatensoeß und Reis	Nudeln mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
12, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		13
Donnerstag	Eier - Omlette mit Kartoffeln und Spinat	Kartoffelauflauf mit Gemüse	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkcreme
13, Nov	1,9,13,24,37,42	1,9,13,24,37,42		1,13
Freitag	Lasagne	Grießbrei mit Apfelmuß	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obest
14, 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,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßsungsmittel, 53Koffein,