## Speiseplan

für die KW 47/25



				Birgit Maller
Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Königsberger Klops mit Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kartoffelnund Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
17, Nov	13,1,38	13,1,9		45
Dienstag	Nudeln mit Pestosoße	Maultaschen mit Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark.
18, Nov	1,9,13, NUSS	1,9,13,		13
Mittwoch	Fleischkäse mit Püree und Soße	Kartoffel- frischkäsetaschen mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
19, Nov	9,1,13	1,13,9		13
Donnerstag	Fischstäbchen mit Püree und Soße	Hirten- Kartoffeln- pfanne mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
20, Nov	1,13,24	1,13,24	1	13
Freitag	Gemüseauflauf (Kartoffeln,Brokkoli,Blumenkohl, Karotten,Lauch & Zwiebeln mit Bechamel & Käse überbacke	Pan Caks mit Vanillesoße	Suppe	Obst
21, Nov	1,9,37,13	1,9,37,13	_	45

## Änderungen Vorbehalten

## Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 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 Süßsungsmittel, 53Koffein,