

Speiseplan

für die KW 48/25



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Backfisch mit Reis und Remoulade	Reispfanne mit Karotten und Kürbis, Dipp	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
24, Nov	13,1	13,1		45
Dienstag	Köttbullar mit Püree	gekochte Eier in Senfsoße und Kartoffeln	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
25, Nov	9,1,13	1,9,13,37		13
Mittwoch	Bratwurst mit Püree und Senfsoße	Spätzle- Pilz- Gemüse Pfanne mit Kräuterquark	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quark- speise
26, Nov	9,1,13	9,1,13,37		13
Donnerstag	Hirtenrolle (Hacksteak mit Hirtenkäse füllung) mit Kartoffeln und Soße	Schokostrudel mit Vanillesoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
27, Nov	9,1,13,37	9,1,13,37		13
Freitag	Schupfnudel - Sauerkrautauflauf mit Kassler (Schwein)	Linsenlasagne	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
28, Nov	9,1,13,37	9,1,13,37		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, 41Antioxisationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44geschwärzt, 45 gewachst, 46Phosphat, 47 Süßungsmittel, 53Koffein,