








Speiseplan

für die KW 7/26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Schnitzel mit Spätzle und Soße	Knödel mit Pilzsoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
09, Feb	1,3,9 	1,3,9		45
Dienstag	Eier-Omlette mit Kartoffeln, heller Soße	Hefeklöße und Vanillesoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
10, Feb	1,9,13 	1,13		45
Mittwoch	Hirtenrolle (ähnlich Frikadelle) mit Reis, brauner Soße	Linseneintopf mit Brot	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
11, Feb	1,9,13 	1,9,13,41,46		13,1
Donnerstag	Fisch mit Currysoße mit Püree	gekochte Eier, Kartoffeln mit Kräuterquark	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
12, Feb	1,9,37,38,46 	1,9,13, 		13
Freitag	Nudeln mit Hackfleischsoße	Gnocchis IN Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
13, Feb	1,9, 	1,9,27 		13

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,