











Speiseplan

für die KW 09/26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Canneloni mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße	Canneloni mit Spinat-Käsefüllung in Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Fingerobst
23, Feb	1,37 	13,1 		45
Dienstag	gek. Eier mit Kartoffeln und Spinat	Gemüsestrudel mit Kartoffeln und Spinat	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Quarkspeise
24, Feb	1,9,13 	1,9,13 		13
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit Reis	Vegi Bolo mit Reis	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
25, Feb	9,25 	1,37 Soja 		13
Donnerstag	Putenbraten mit Püree und Soße	Kartoffel mit Kräuterquark	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
26, Feb	1,37 	1,13, 		13
Freitag	Hühner Nudleintopf mit Brot	Grießbrei mit Apfelmus	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
27, Feb	1,9,37 	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 Süßungsmittel, 53Koffein,