











Speiseplan

für die KW 19-26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Fisch mit Reis und Kräuterdipp 	Lasagne 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
04, Mai	1,1	1,13,24		45
Dienstag	Nudeln mit Tomatensoße 	Grießbrei mit Kompott 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Buttermilch / Milchmix
05, Mai	1,9,13	13,47		1,9,13,
Mittwoch	Frikadelle mit Püree, Gemüse und Soße 	Gemüse-Falaffelbällchen mit Püree und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
06, Mai	41	1,3,9,13,24		1,13
Donnerstag	Bratwurst mit Kartoffeln, Gemüse und Soße 	Farmerkartoffeln Kräuterquark 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
07, Mai	1,9,24,25	9,13		13
Freitag	Gemüse Eintopf mit Würstchen 	Quark- Pfannkuchen mit Apfelmuss 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
08, Mai	1,9,13	1,9,24,37,13		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1.Weizen, 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,