







Speiseplan

für die KW 22-26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Spargel mit Kochschinken und Kartoffeln	Pfingst-Montag		Eis
25, Mai				
Dienstag	Schnitzel mit Spätzle und Soße	Kartoffeltaschen mit Kräuterdipp	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
26, Mai	1,13,9 	1,13,9 		Rindergelantine
Mittwoch	Kötbullar mit Kartoffelpüree 	Gnocchis mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obstsalat
27, Mai	1,9,13,37,38	1,9,13		41
Donnerstag	Fisch Brodelais mit Sahnekartoffeln 	Gemüsebratling mit Sahnekartoffeln 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	
28, Mai				
Freitag	Cannelonie Auflauf mit Rinderhackfleisch und Käse Überbacken		Suppe	Kuchen
29, Mai	1,9,13,37,41			1,9,13,37,41

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,

Speiseplan

für die KW 22-26

