

Speiseplan für die KW 24-26



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Fleischkäse mit Spinat und Kartoffeln 	Gemüsesuppe mit Grünkern und Brot 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
08, Jun	1,13, Nitrat,42	1,13,42		45
Dienstag	Hühnchencurry mit Bulgur 	Linsencurry mit Bulgur 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
09, Jun	1,13,42	1,13,42		13
Mittwoch	Hackbällchen in Tomatensoße und Reis 	Gemüsestrudel mit einer Velute 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
10, Jun	1,9,13	1,13, Fabstoff und Konservierungsmittel		13
Donnerstag	Gekochte Eier in Senfsoße dazu Kartoffeln 	Spätzle mit Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Wassereis
11, Jun	9,13, Senf	1,9,13		siehe Verpackung
Freitag	Hirtenrolle mit Bulgur und Minzjoghurt 	Vegi Gemüselasagne 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
12, Jun	1,9,42	1,9,42		45

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1Weizen, 2Roggen, 3Gerste, 4Hafer, 5Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier, 10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie, 25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 Farbstoff, 37 Konservierungsmittel, 38-40 Nitrit, 41 Antioxidationsmittel, 42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt, 44 geschwärzt, 45 gewachst, 46 Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53 Koffein,