




Berchen

SPEISEPLAN vom 27.09.2021 - 30.09.2021

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III
Montag	Siedfleisch _S mit Meerrettichsauce _{G,M} und Salzkartoffeln Salat _{E,M,Se,2,9} Vanillepudding _M	Tortellini _{G,E,M} mit Käsefüllung _{G,M} Tomatenrahmsauce _M Salat _{E,M,Se,2,9} Vanillepudding _M	
Dienstag	 Grillteller _{G,Sb,2,3} mit Kräuterbutter _M , Rosmarinkartoffeln u. Salat _{E,M,Se,2,9} Pfirsichkompott	Weißer Bohnen Provencale _{E,M,Sf} Butterkartoffeln _M Pfirsichkompott	
Mittwoch	Gebratene Hähnchenkeule auf Paprikagemüse (Jus) _G und Polenta _{M,E} Saisonfrucht	Schmorgemüse mit Fetakäse _M Reis und Salat _{E,M,Se,2,9} Saisonfrucht	
Donnerstag	Geschnetzeltes Rindfleisch Asiatische Art _{Ss} mit Mienudeln _{G,E} Salat _{E,M,Se,2,9} Quarkspeise _M	Kräuterrösti auf Gemüseragout _{M,G,S} Salat _{E,M,Se,2,9} Quarkspeise _M	

Allergene:

G mit Gluten, E mit Ei, M mit Milch (Laktose), S mit Sellerie, F mit Fisch, Se mit Senf, Sb mit Sojabohne, Sf mit Schalenfrüchte, Sd mit Schwefeldioxid und Sulfid, Ss mit Sesamsamen, En mit Erdnüsse, W mit Weichtieren, K mit Krebstieren, L mit Lupine

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln



Mit Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten