

## Wochenspeiseplan 16.05.2022 - 19.05.2022

## Mittagessen

	<b><u>Menü 1</u></b> <b><u>Vollkost</u></b>	<b><u>Menü 2</u></b> <b><u>Vegetarisch</u></b>	<b><u>Dessert</u></b>
Montag	Geflügel-Fleischküchle (GW,E) Bratensoße (GW,S) Kaiser-Gemüse Reis	Vegetarische Maultaschen (GW,E,S,M) Tomatensoße Geriebener Käse (M) Salat (E,M,Se,2,9)	Fruchtjoghurt (M)
Dienstag	Schweinehalsbraten (Se) Bratensoße (GW,S) mit Kartoffelpüree (M) Bohngemüse	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (GW,E,M) Vanillesoße (M,1)	Vanillepudding (M,1)
Mittwoch	Penne (GW,E) Bolognese (S,M) Reibkäse (E,M) Salat (E,M,Se,2,9)	Gemüsefrikadelle (GW,S,Se,Sb) mit Kräutersoße (M) Reis Mischgemüse	Saisonfrucht
Donnerstag	Schweinegulasch (GW) mit Teigwaren (GW,E) und Fingermöhrrchen	Omelette (E,M) mit Pilzragout (GW,M) Salzkartoffeln Salat (E,M,Se,2,9)	Froop (M)

Änderungen vorbehalten-

Allergene: G mit Gluten, Gluten aus: GW = Weizen, GD = Dinkel, GR = Roggen, GG = Gerste, GH = Hafer, GK = Kamut, E mit Ei, M mit Milch (Laktose), S mit Sellerie, F mit Fisch, Se mit Senf, Sb mit Sojabohne und Sojabohnenerzeugnissen, Sf mit Schalenfrüchte, Herkunft Schalenfrüchte: SfM = Mandeln, SfH = Haselnuss, SFC = Cashewkerne, SFW = Walnüsse, SFP = Pistazien, SfPe = Pekanüsse, SFPa = Paranüsse, SfMa = Macadamianüsse, SfPi = Pinienkerne, Sd mit Schwefeldioxid und Sulfit, Ss mit Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, En mit Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 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