

Wochenspeiseplan vom 23.05.2022 - 25.05.2022

Mittagessen

	<u>Menü 1</u> <u>Vollkost</u>	<u>Menü 2</u> <u>Vegetarisch</u>	<u>Suppe/Dessert</u>
Montag	„Feuerspieß“ (gebratene Hackbällchen mit Paprika und Bauchspeck) (GW,2) Bratensoße (GW,S) Reis, Ratatouillegemüse	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (M) mit Käsekräutersoße (GW,M,S) Salat (E,M,Se,2,9)	Fruchtjoghurt (M)
Dienstag	Hähnchenbrust (Sb) in Rahmsoße (GW,M,S) mit Teigwaren (GW,E) und Kaisergemüse	Kaiserschmarrn (GW,E,M) Zwetschgenkompott	Vanillepudding (M,1)
Mittwoch	Rinderbraten (GW,S,Se) nach Hausfrauen Art Kartoffelpüree (M) Mischgemüse	Spaghetti (GW,E) Tomatensoße Reibekäse (M) Salat (E,M,Se,2,9)	Saisonfrucht
Donnerstag	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	

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 Sulfid, 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