

## Speiseplan vom 08.01.- 11.01.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<b><u>Montag</u></b> 08.01.2018	Chilli con Carne <sup>(E;B,)</sup> dazu Butterreis und Salat <sup>(B,9)</sup>  Fruchtquark <sup>((E;H,A,9)</sup>	Gemüse-Chilli <sup>(E;B,)</sup> mit Butterreis und Salat <sup>(H,K,F,9)</sup>  Fruchtquark <sup>((E;H,A,9)</sup>
<b><u>Dienstag</u></b> 09.01.2018	Hähnchen Cordon bleu <sup>(E,H,F,)</sup> gebacken dazu bunter Kartoffelsalat <sup>(K,B)</sup> Salat <sup>(H,K,F,9)</sup>  Vanillepudding <sup>(H,A,E,9)</sup>	Kartoffel Cordon Bleu <sup>(E,H,)</sup> dazu bunter Kartoffelsalat <sup>(K,B)</sup> und Salat <sup>(H,K,F,9)</sup>  Vanillepudding <sup>(H,A,E,9)</sup>
<b><u>Mittwoch</u></b> 10.01.2018	Fränkische Bratwurst* <sup>(E,F,3,)</sup> mit Salzkartoffeln und Sauerkraut <sup>(H,E)</sup>  Milchreisdessert <sup>((E;H,A,9)</sup>	Gnocchi <sup>(E;H)</sup> in Käsesoße <sup>(B,E)</sup> dazu Salat <sup>(B,9)</sup>  Milchreisdessert <sup>(E;H,A,9)</sup>
<b><u>Donnerstag</u></b> 11.01.2018	Gebr. Schweinskotelett* <sup>(E,)</sup> in Senfsoße <sup>(E,K)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(H)</sup> und Salat <sup>(9)</sup>  Obst	Vegetarische Gemüsepfanne mit Zartweizen <sup>(B,E,H,F)</sup> dazu Tomatensoße <sup>(B,E)</sup> und Salat <sup>(H,K,F,9)</sup>  Obst
<b><u>Gesamt :</u></b>		

**Mit \* gekennzeichnete Speisen enthalten Schweinefleisch!**

Zusatzstoffe 1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoffe bzw. konserviert, 3 mit Phosphat, 4 geschwefelt, 5 Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Süßstoff (Cyclamat bzw. Saccharin), 11 mit Zuckeraustauschstoffe.  
Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Allergene: A/ Schalenfrüchte, B /Sellerie, C/ Erdnüsse, D/ Soja, E/ glutenhaltiges Getreide, F/ Eier, G/ Fisch, H/ Milch-Erzeugnisse, K / Senf, M/ Sesamsamen, N /Lupinen-Erzeugnisse, O/ Krebstiere, P/ Weichtier-Erzeugnisse  
S/ Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/Liter od. Kg)