

## Speiseplan vom 05.03.- 08.03.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<b><u>Montag</u></b> <b>05.03.2018</b>	<b>Curry vom Schwein*</b> (A,E;B) <b>mit Reis und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Fruchtpudding</b> (H,A,E,9)	<b>Gemüse - Curry</b> (A,E;B) <b>mit Reis und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Fruchtpudding</b> (H,A,E,9)
<b><u>Dienstag</u></b> <b>06.03.2018</b>	<b>Champignonrahm-schnitzel von</b> <b>der Pute</b> (E;H) <b>mit Spätzle</b> (E,F) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Obst</b>	<b>Grießauflauf</b> (E;H,F) <b>mit Kompott</b> (9)  <b>Obst</b>
<b><u>Mittwoch</u></b> <b>07.03.2018</b>	<b>Penne</b> (E,F;) <b>Bolognese</b> (E,B;) <b>mit Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Joghurtdessert</b> (9,A,H)	<b>Penne</b> (E,,F) <b>mit Tomatensoße</b> (E;) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Joghurtdessert</b> (9,A,H)
<b><u>Donnerstag</u></b> <b>08.03.2018</b>	<b>Gebackenes Fischfilet</b> (E;G,H,F) <b>mit Kartoffel-Gurkensalat</b> , (K,B) <b>Remouladensoße</b> (B,F;K,H) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  <b>Puddingdessert</b> (9,E,H)	<b>Tortellini</b> (E,H,F) <b>in</b> <b>Käsesoße</b> (E,H,B) <b>mit Salat</b> (9)  <b>Puddingdessert</b> (9,E,H)
<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)