

Speiseplan vom 03.04.- 06.04.2017

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 03.04.2017	Asiapfanne mit Geflügel und Gemüse in süß-saurer Soße (A,E;B) mit Reis Früchtequark (H,A,E,9)	Gemüsebratling (E,B,D) auf Asiagemüse süß-sauer (A,B;E) dazu Reis Früchtequark (H,A,E,9)
<u>Dienstag</u> 04.04.2017	Hacksteak* (E,F) an Zwiebel-Specksoße (E,K) mit Kartoffeln und Salat(H,K,F,9) Milchreisdessert (9,E,H)	Grießauflauf(E;H,F) mit Kompott(9) Milchreisdessert (9,E,H)
<u>Mittwoch</u> 05.04.2017	Gebackenes Fischfilet (E;G,H,F) mit Kartoffel Gurkensalat, (K,B) Remouladensoße(B,F;K,H) und Salat(H,K,F,9) Obst	Sellerieschnitzel;(F,B) mit Kartoffel-Gurkensalat(K,B) Remouladensoße (B,F;K,H) und Salat(H,K,F,9) Obst
<u>Donnerstag</u> 06.04.2017	Lasagne„Bolognese“ (E,H,B,F) mit Salat(H,K,F,9) Puddingdessert(9,E;H)	Gnocchi (E,H,F)mit Tomatensoße(E;) und Salat(H,K,F,9) Puddingdessert(9,E;H)
<u>Gesamt :</u>		

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)