

Speiseplan vom 15.05.- 18.05.2017

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 15.05.2017	Asiapfanne mit Geflügel und Gemüse in Erdnusssoße (A,E;B) dazu Reis Fruchtgelee (H,A,E,9)	Gemüsebratling (E,B,D) auf Asiagemüse in Erdnusssoße (A,B;E) dazu Reis Fruchtgelee (H,A,E,9)
<u>Dienstag</u> 16.05.2017	Putengeschnetzeltes (E;H) mit Püree (H) und Mischgemüse (B) Joghurtdessert (9,A,H)	Gnocchi (E,H,F) mit Tomatensoße (E;) und Salat (H,K,F,9) Joghurtdessert (9,A,H)
<u>Mittwoch</u> 17.05.2017	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> 18.05.2017	Hacksteak (E,F) an Zwiebel-Specksoße* (E,K) mit Kartoffeln und Salat (H,K,F,9) Puddingdessert (9,E,H)	Grießauflauf (E;H,F) mit Kompott(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)