

## Speiseplan vom 04.06.- 07.06.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<b>Montag</b> 04.06.2018	<b>Zigeunergulasch vom Schwein*</b> (E,H) mit Reis und Salat (H,K,F,9)  Sahnepudding (A,H,E,9)	<b>Gemüse- Nudelauflauf</b> (B,E;H,F) <b>mit Käsesoße</b> (,E;H) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  Sahnepudding (A,H,E,9)
<b>Dienstag</b> 05.06.2018	<b>Hacksteak*</b> in Zwiebelsoße(E;H) mit Kartoffelkroketten(F,H) und Salat(H,K,F,9)  Joghurtdessert (H,A,9)	<b>Kartoffel-Puffer</b> (F,E) <b>mit Apfelmus</b> (9)  Joghurtdessert (H,A,9)
<b>Mittwoch</b> 06.06.2018	<b>Frisch gebackener Leberkäse*</b> (3,) mit Kartoffel-Gurkensalat (K,B,) Senf  Obst	<b>Pikante Sojapfanne in Paprikarahm</b> (E;H,D) <b>dazu Nudeln</b> (E,F) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  Obst
<b>Donnerstag</b> 07.06.2018	<b>Fischfilet im Backteig</b> (E,G,H) <b>an Tomatensoße mit Reis</b> <b>dazu Salat</b> (H,K,F,9)  Schokopudding (A,H,E,9)	<b>Ravioli</b> (B,E;F) <b>in Gemüse-Käsesoße</b> (B,E;H) <b>und Salat</b> (H,K,F,9)  Schokopudding (A,H,E,9)
<b>Gesamt :</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)