

Speiseplan vom 17.07.- 20.07.2017

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 17.07.2017	Zwiebelhacksteak* (E,F) mit Kartoffelpüree (H) dazu Salat (H,K,F,9) Grießpudding ((E;H,9))	Vegetarisch gefüllte Polenataschen (H,) an Tomatensoße (E,) und Salat (H,K,F,9) Grießpudding ((E;H,9))
<u>Dienstag</u> 18.07.2017	Paprikahähnchen (E,H) dazu Butterreis und Salat (H,K,F,9) Obst	Quarkauflauf (9,E,F,H) mit Kompott (9) Obst
<u>Mittwoch</u> 19.07.2017	Jägerbraten vom Schwein* (E,F) mit Butterspätzle (E,F) und Salat (H,K,F,9) Fruchtquark (H,A,E,9)	Germknödel (E) und Vanillesoße (E;H,9) Fruchtquark (H,A,E,9)
<u>Donnerstag</u> 20.07.2017	pan. Fischfilet (E;G,H,F) mit Remouladensoße (B,F;K,H) Kartoffelsalat (K,B) und Salat (H,K,F,9) Puddingdessert ((E;H,A,))	Gemüsepflanzerl (E;F,B) mit Remouladensoße (B,F;K,H) Kartoffelsalat (K,B) und Salat (H,K,F,9) Puddingdessert ((E;H,A,))
<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)