

Speiseplan vom 05.02.- 08.02.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 05.02.2018	Kalbsrahmgulasch^(E;H) mit Reis und Salat^(H,K,F,9) Fruchtquark^(A,E,F,H)	Gemüsebratling^(E,B,D) mit Reis und Rahmgemüse^(E;H) Fruchtquark^(A,E,F,H)
<u>Dienstag</u> 06.02.2018	Schweinerückensteak[*]^(E,) mit Spätzle^(E,F) und Salat^(H,K,F,9) Obst	Scheiterhaufen^(E;H,F,9) mit Schokosoße^(E;H,9) Obst
<u>Mittwoch</u> 07.02.2018	Zigeunerbraten vom Schwein[*]^(E) dazu Nudeln^(E,F) und Salat^(H,K,F,9) Fruchtgelee^(E;H,A,)	Kaiserschmarrn^(E,F;H,) mit Kompott⁽⁹⁾ Fruchtgelee^(E;H,A,)
<u>Donnerstag</u> 08.02.2018	Geb. Fischfilet^(G,F,E) mit Kartoffel- Gurkensalat,^(K,B) und Salat^(H,K,F,9) Cremedessert^(E;H,A,)	Gemüseauflauf an Kräutersoße^(E,F,H) dazu Reis Cremedessert^(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)