

Speiseplan vom 19.02.- 22.02.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 19.02.2018	Chilli con Carne (E;B,) mit Butterreis und Salat (H,K,F,9) Fruchtquark (E;H,A,9)	Gemüse-Chilli (E;B,) mit Butterreis und Salat (H,K,F,9) Fruchtquark (E;H,A,9)
<u>Dienstag</u> 20.02.2018	Cordon Bleu vom Schwein* (E,H,F,;) gebacken dazu bunter Kartoffelsalat (K,B) Salat (H,K,F,9) Vanillepudding (H,A,E,9)	Kartoffel Cordon Bleu (E,H;) dazu bunter Kartoffelsalat (K,B) und Salat (H,K,F,9) Vanillepudding (H,A,E,9)
<u>Mittwoch</u> 21.02.2018	Fränkische Bratwurst* (E,F,3;) mit Salzkartoffeln und Sauerkraut (E) Milchreisdessert (E;H,A,9)	Gnocchi (E;H) in Käsesoße (B,E) Zucchini Salat (9) Milchreisdessert (E;H,A,9)
<u>Donnerstag</u> 22.02.2018	Gebr. Schweinskotelett* (E;) in Senfsoße (E,K) dazu Kartoffelpüree (H) und Salat (H,K,F,9) Obst	Vegetarische Gemüsepfanne mit Zartweizen (B,E,H,F) dazu Tomatensoße (B,E) und Salat (H,K,F,9) Obst
<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)