

Speiseplan vom 12.03.- 15.03.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 12.03.2018	Zigeunergulasch* vom Schwein(E,H) mit Reis und Salat(H,K,F,9) Sahnepudding (A,H,E,9)	Gemüse- Nudelauflauf(B,E;H,F) mit Käsesoße(E;H) und Salat(H,K,F,9) Sahnepudding (A,H,E,9)
<u>Dienstag</u> 13.03.2018	Hacksteak* in Pfefferrahmsauce(E;H) mit Kartoffelkroketten(F,H) und Salat(H,K,F,9) Joghurtdessert (H,A,9)	Kartoffel-Puffer(F,E) mit Apfelmus (9) Joghurtdessert (H,A,9)
<u>Mittwoch</u> 14.03.2018	Hähnchenbrustfilet in Thymiansauce (B,E, mit Nudeln (E,F) und Karottensalat (,9) Obst	Pikante Sojapfanne in Paprikarahm (E;H,D) dazu Nudeln (E,F) und Salat(H,K,F,9) Obst
<u>Donnerstag</u> 15.03.2018	Fischfilet gebacken(E,G,F, Kartoffel- Mayonaisesalat (K,H,F) dazu Salat(H,K,F,9) Schokopudding (A,H,E,9)	Ravioli (B,E;F) in Gemüse-Käsesauce(B,E;H) und Gemüsesalat(B,9) Schokopudding (A,H,E,9)
<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)