

Speiseplan vom 09.04.- 12.04.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 09.04.2018	Penne^(E,F) mit Schinken*⁻ Sahnesoße^(E,H,3) und Salat^(H,K,F,9) Joghurtcreme ^(H,A,9)	Reisauflauf^(H,F,9) mit Kompott⁽⁹⁾ Joghurtcreme ^(H,A,9)
<u>Dienstag</u> 10.04.2018	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch^(B) Obst	Blumenkohl-Broccoliauflauf an Käsesoße^(E,F,H) dazu Püree^(H) und Salat^(H,K,F,9) Obst
<u>Mittwoch</u> 11.04.2018	Schweineschnitzel*^(E) gebacken an buntem Kartoffelsalat^(K,B) mit Salat^(H,K,F,9) Vanillequark ^(H,A9)	Gemüsebratling ^(E,B) an buntem Kartoffelsalat^(K,B) dazu Salat^(H,K,F,9) Vanillequark ^(H,A9)
<u>Donnerstag</u> 12.04.2018	Fischfilet im Backteig an süß.saurem Asiagemüse ^(G) ^(H,E,K) dazu Reis Karamellpudding ^(A,H,E,9)	Schoko-Kirschauf^(E;H,F,9) lauf mit Schokoladensoße^(9,E;H) Karamellpudding ^(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)