

Speiseplan vom 11.06.- 14.06.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative	Anzahl Essen	
			Vollk.	Veget.
<u>Montag</u> 11.06.2018	Geschmortes Rindsragout ^(E;H) mit Rösti ^(F;H) und Salat ^(H,K,F,9) Fruchtquark ^(A,E,F,H)	Gnocchi ^(E) in Tomatensoße ^(E;) und Fenchelsalat ⁽⁹⁾ Fruchtquark ^(A,E,F,H)		
<u>Dienstag</u> 12.06.2018	Zigeunerbraten vom Schwein [*] ^(E) dazu Nudeln ^(E,F) und Salat ^(H,K,F,9) Cremedessert ^(E,H,A)	Kaiserschmarrn ^(E,F;H;) mit Kompott ⁽⁹⁾ Cremedessert ^(E,H,A)		
<u>Mittwoch</u> 13.06.2018	Gegrillte Hähnchenkeule auf Tomatengemüse ^(E) mit Zweikornreis ^(E) Obst	Gemüsebratling ^(E,B,D) auf Tomatengemüse ^(E) dazu Zweikornreis ^(E) Obst		
<u>Donnerstag</u> 14.06.2018	Geb. Fischfilet ^(G,F,E) mit Kartoffel Gurkensalat , ^(K,B) und Salat ^(H,K,F,9) Joghurtcreme ^(H,A,E,9)	Gemüseauflauf an Kräutersoßesoße ^(E,F,H) dazu Reis Joghurtcreme ^(H,A,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)