

Speiseplan vom 19.06.- 22.06.2017

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 19.06.2017	Putenbraten mit Rahmsoße dazu Nudeln und Salat Joghurtcreme	Reisauflauf mit Kompott Joghurtcreme
<u>Dienstag</u> 20.06.2017	Schinkennudeln* mit Tomatensoße und Salat Obst	Blumenkohl-Broccoliauflauf an Käsesoße dazu Püree und Salat Obst
<u>Mittwoch</u> 21.06.2017	Hähnchen- Cordon bleu an buntem Kartoffelsalat mit Salat Vanillequark	Tellerrösti mit Gemüse und Käse überbacken dazu Salat Vanillequark
<u>Donnerstag</u> 22.06.2017	Fischfilet überbacken an Tomatensoße dazu Reis und Salat Karamellpudding	Schoko-Kirschauf lauf mit Schokoladensoße Karamellpudding
<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)