

Speiseplan vom 09.07.- 15.07.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<u>Montag</u> 09.07.2018	Curryhuhn^(E,H) mit Reis und Salat^(H,K,F,9) Fruchtpudding^(H,A,E,9)	Gemüsecurry^(A,E;B,H) mit Reis und Salat^(H,K,F,9) Fruchtpudding^(H,A,E,9)
<u>Dienstag</u> 10.07.2018	Champignonrahm- Putenschnitzel^(E;H) mit Spätzle^(E,F) und Salat^(H,K,F,9) Obst	Grießauflauf^(E;H,F) mit Kompott⁽⁹⁾ Obst
<u>Mittwoch</u> 11.07.2018	Penne^(E,F;) Bolognese^(E,B;) mit Salat^(H,K,F,9) Joghurtdessert^(9,A,H)	Penne^(E,,F) mit Tomatensoße^(E;) und Salat^(H,K,F,9) Joghurtdessert^(9,A,H)
<u>Donnerstag</u> 12.07.2018	Gebackenes Fischfilet^(E;G,H,F) mit Kartoffel Gurkensalat,^(K,B) Remouladensoße^(B,F;K,H) und Salat^(H,K,F,9) Puddingdessert^(9,E,H)	Sellerieschnitzel^{;(F,B)} mit Kartoffel-Gurkensalat^(K,B) Remouladensoße^(B,F;K,H) und Salat^(H,K,F,9) Puddingdessert^(9,E,H)
<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)