

## Speiseplan vom 16.07.- 19.07.2018

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<b><u>Montag</u></b> 16.07.2018	<b>Zigeunergulasch vom Schwein*<sup>(E,H)</sup> mit Reis und Salat<sup>(H,K,F,9)</sup></b>  <b>Sahnepudding<sup>(A,H,E,9)</sup></b>	<b>Pikante Sojapfanne in Paprikarahm<sup>(E;H,D)</sup> dazu Reis und Salat<sup>(H,K,F,9)</sup></b>  <b>Sahnepudding<sup>(A,H,E,9)</sup></b>
<b><u>Dienstag</u></b> 17.07.2018	<b>Frisch gebackener Leberkäse*<sup>(3,)</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat<sup>(K,B,)</sup> Senf</b>  <b>Joghurtdessert<sup>(H,A,9)</sup></b>	<b>Topfen- Palatschinken<sup>(A,H,E,F,9)</sup> mit Kompott<sup>(9)</sup></b>  <b>Joghurtdessert<sup>(H,A,9)</sup></b>
<b><u>Mittwoch</u></b> 18.07.2018	<b>Hacksteak* in Pfeffersoße<sup>(E;H)</sup> mit Nudeln<sup>(E,F)</sup> und Salat<sup>(H,K,F,9)</sup></b>  <b>Obst</b>	<b>Gemüse- Nudelauflauf<sup>(B,E;H,F)</sup> mit Käsesoße<sup>(E;H)</sup> und Salat<sup>(H,K,F,9)</sup></b>  <b>Obst</b>
<b><u>Donnerstag</u></b> 19.07.2018	<b>Fischfilet im Backteig<sup>(E,G,H)</sup> an Tomatensoße<sup>(E)</sup> mit Reis dazu Salat<sup>(H,K,F,9)</sup></b>  <b>Schokopudding<sup>(A,H,E,9)</sup></b>	<b>Ravioli<sup>(B,E;F)</sup> in Gemüse-Käsesoße<sup>(B,E;H)</sup> und Gemüsesalat<sup>(B,9)</sup></b>  <b>Schokopudding<sup>(A,H,E,9)</sup></b>
<b><u>Gesamt :</u></b>		

### 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)