

## Speiseplan vom 20.11.- 23.11.2017

Tag	Vollkostmenü	Vegetarische Alternative
<b><u>Montag</u></b> 20.11.2017	Zwiebelhacksteak* (E,F) mit Kartoffelpüree(H) dazu Salat(H,K,F,9)  Grießpudding((E;H,9)	Vegetarisch gefüllte Polentataschen(H,) an Spargelsoße(E,H,) und Salat(H,K,F,9)  Grießpudding((E;H,9)
<b><u>Dienstag</u></b> 21.11.2017	Paprikahähnchen(E,H) dazu Butterreis und Salat(H,K,F,9)  Obst	Tortellini (E,F,H) an Käse-Gemüsesoße (E,B,H) mit Salat(9) Obst
<b><u>Mittwoch</u></b> 22.11.2017	<b><u>Buß- und Bettag</u></b> Schulfrei	<b><u>Buß- und Bettag</u></b> Schulfrei
<b><u>Donnerstag</u></b> 23.11.2017	pan. Fischfilet (E;G,H,F) mit Remouladensoße(B,F;K,H) Kartoffelsalat (K,B) und Salat(H,K,F,9)  Puddingdessert((E;H,A,)	Gemüseplanzerl (E;F,B) mit Remouladensoße(B,F;K,H) Kartoffelsalat (K,B) und Salat(H,K,F,9)  Puddingdessert((E;H,A,)
<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)