



G S S S

SPEISEPLAN vom 19.06.2017 - 22.06.2017

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III
Montag	Schinkennudeln _{G,E} mit Tomatensauce _M Gemischter Salat _{E,M,Se,2,9}  Erdbeerquark _M	Gefüllte Paprika _{G,E,M,S,Se,Sb} Pilavreis Erdbeerequark _M	
Dienstag	Hähnchen Cordon bleu _{G,M,S,Se,1} Spinatknöpfe _{G,E} Mischsalat _{E,M,Se,2,9} Zwetschgenkompott ₃	Pilzrisotto _{E,M} gedämpfte Tomate Mischsalat _{E,M,Se,2,9} Zwetschgenkompott ₃	
Mittwoch	Hacksteak _{G,E} an Rahmsauce _{G,M,S}  Kartoffelpüree _M Karotten – Erbsengemüse Saisonfrucht	Serviettenknödel _{G,E,M} auf Paprikarahmgemüse _{M,S} Saisonfrucht	
Donnerstag	Schweinesteak _G mit  Kräuterbutter _{M,F,Se} Bratkartoffeln Tomate Quarkspeise _{M,Sb}	Spinatravioli _{G,E,M} Käsesauce _{G,E,M,S} Gemischter Salat _{E,M,Se,2,9} Quarkspeise _{M,Sb}	

Allergene:

G mit Gluten, E mit Ei, M mit Milch (Laktose), S mit Sellerie, F mit Fisch, Se mit Senf,
Sb mit Sojabohne, Sf mit Schalenfrüchte, Sd mit Schwefeldioxid und Sulfid, Ss mit Sesamsamen,
En mit Erdnüsse, W mit Weichtieren, K mit Krebstieren, L mit Lupine

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln



Mit Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten