





G S S

SPEISEPLAN vom 18.09.2017 - 21.09.2017

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III
Montag	Siedfleisch _S Meerrettichsauce _{M,S} Bratkartoffeln Vanillepudding _M	Tortellini _{G,E,M} mit Gemüsefüllung Tomatenrahmsauce _M Salat _{E,M,Se,2,9} Vanillepudding _M	
Dienstag	 Schweinesteak _G Rahmsauce _{G,M,S} Tagliatelle _{G,E} Scheibenkarotten Pfirsichkompott	Bohnen Provencales _{E,M,Sf} Butterkartoffeln _M Pfirsichkompott	
Mittwoch	Hähnchenkeule Wedgeskartoffeln _G Rote Beetesalat _{E,M,Se,2,9} Saisonfrucht	Schmorgemüse mit Fetawürfeln _M und Reis _{E,M,Se,2,9} Saisonfrucht	
Donnerstag	 Nasi Goreng _{G,F,S,Sb,Se} (Asiatische Reispfanne) Salat _{E,M,Se,2,9} Quarkspeise _M	Kartoffelrösti mit Gemüseragout _{M,S} Quarkspeise _M	

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