





G S S

SPEISEPLAN vom 14.10.2019 - 17.10.2019

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III
Montag	Siedfleischs Meerrettichsauce _{M,S} Bouillonkartoffeln _S Salat _{E,M,Se,2,9} 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 Bratkartoffeln, Orangen-Jus _{G,S,Se} Salat _{E,M,Se,2,9} Saisonfrucht	Schmorgemüse mit Fetawürfeln _M und Reis _{E,M,Se,2,9} Saisonfrucht	
Donnerstag	 Gebratenes Schweinefleisch Asiatische Art Mie-Nudeln Salat _{E,M,Se,2,9} Quarkspeise _M	Kartoffelrösti mit Gemüseragout _{M,G,S} Salat _{E,M,Se,2,9} 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