

Speisenplan

02.03.2020 – 05.03.2020



Menü 1

Menü 2

Montag 02.03.2020	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und frischen Stampfkartoffeln R A, C, G, 1, 5, 9	Italienische Gemüsepast mit Vollkornnudeln V A, I, 3, 5
Dienstag 03.03.2020	Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G AA, G, I, 3, 5, 9	Gebratenes Gemüse süß/sauer mit Reis V A, F, 1, 3
Mittwoch 04.03.2020	Klassischer Möhre Eintopf mit Geflügelkräuterbällchen G A, C, I, J, 5	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott V A, C, G, 9
Donnerstag 05.03.2020	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F A, D, G, 1, 5, 9	Bunter Gemüseauf mit Kartoffeln und Käse überbacken V A, G, I, 5, 9

Zusatzstoffe:

1=Geschmacksverstärker 2 = Antioxidationsmittel 3 = Süßstoff 4 = Konservierungsstoff
 5 = Farbstoff 6 = geschwärzt 7 = Alkohol 8 = Formfleisch 9 = mit Milchprodukt zubereitet

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse B = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
 C = Eier/Eiererzeugnisse D = Fisch/Fischerzeugnisse E = Erdnüsse/Erdnuserzeugnisse
 F = Soja/Sojaerzeugnisse G = Milch/Milcherzeugnisse einschl. Laktose H = Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse I = Sellerie/Sellerieerzeugnisse J = Senf/Senferzeugnisse
 K = Sesam/Sesamerzeugnisse L = Schwefeldioxid und Sulfite
 M = Lupinen/Lupinenerzeugnisse N = Weichtiere/Weichtiererzeugnisse
 Alle Menüs mit jodierten Salz zubereitet!

Rind – **S**chwein – **F**isch – **G**eflügel – **W**ild – **V**egetarisch – **L**amm