

Speisenplan

16.03.2020 – 19.03.2020



Menü 1

Menü 2

Montag 16.03.2020	Vollkorn-Spaghetti „Cabonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zuccinisalat S A, G, 1, 2, 4, 5	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis V A, I, 9
Dienstag 17.03.2020	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln G A, G, 1, 9	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und frischen Stampfkartoffeln V A, F, 1, 3
Mittwoch 18.03.2020	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat F A, D, I, 3, 5	Klassischer Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken V A, G, I, 5, 9
Donnerstag 19.03.2020	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat S A, C, I, J, 2, 3, 4, 5	Farfalle (Nudeln) in leckerer Käse-Spinat-Sauce 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