Speiseplan

Vom 28.01. – 01.02.2019

Montag

Essen 1
Paprikarahmgulasch mit Kartoffeln Obst
A1, G, J, I, 2, 3

Dienstag

Essen 1	Essen 2
Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt dazu Grillgemüse Gurkensalat	Backfischfilet mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Gurkensalat
A1, G, 2, 3, 4	A1, C, G, K, 2, 3

Mittwoch

Essen 1	Essen 2
Schweinebraten mit Sauce , Rotkohl und Kartoffeln Kompott	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kräutersauce Kompott
A1, C, G, L, J, 1, 3	A1, G, L, 1, 3

Donnerstag

Essen 1	Essen 2
Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln Gebäck	Hähnchenschnitzel mit Rahmerbsen und Reis Gebäck
A1, C, G, L, 3	A1, C, G,

Freitag

Essen 1
Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brot Dessert
A1, A2, I, J,

Für weitere Informationen bitte wenden

INFO:

In der Legende finden Sie Erläuterungen zu den Fußnoten im Speiseplan.
Die Speisen aus unserer Produktion werden nicht mit feststehenden Rezepturen hergestellt und können daher eventuell Spuren der nicht deklarierten 14 Hauptallergene enthalten.
Eventuelle Kreuzkontaminationen mit den aufgeführten Allergenen können, produktionsbezogen, nicht vollständig ausgeschlossen werden.

A = glutenhaltiges Getreide:
A1-Weizen, **A2-**Roggen, **A3-**Gerste, **A4-**Hafer, **A5-**Dinkel, **A6-**Kamut oder Hybridstämme davon
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H = Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
M = Lupinen
N = Weichtiere

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = gewachst, 9 = mit Phosphat, 10 = aromatisiert

Änderungen des Speiseplanes sind Vorbehalten