



Speiseplan vom 16.03. bis 20.03.2020

Wochentag

Gericht

Montag	I	Vollkornnudeln mir Brokkoli-Rahm-Soße <i>vegetarisch</i>	Zusatzstoffe/Allergene 15,21
	II	Hackbraten mit Soße, Gemüse und Kartoffeln <i>Schwein</i>	Zusatzstoffe /Allergene 15,21,22
Dienstag	I	Rührei mit Rahmgemüse und Kartoffeln <i>vegetarisch</i>	Zusatzstoffe /Allergene 15,17,21,22
	II	Kassler mit Soße, Gemüse und Reis <i>Schwein</i>	Zusatzstoffe /Allergene 15,21,22
Mittwoch	I	Polentatasche mit Reis und Kräuterdipp <i>vegetarisch</i>	Zusatzstoffe /Allergene 21,23
	II	Gulasch mit Kartoffeln <i>Schwein</i>	Zusatzstoffe /Allergene 15,21
Donnerstag	I	Sojagyros mit Joghurtsoße und Reis <i>vegetarisch</i>	Zusatzstoffe /Allergene 15,20,21
	II	Hähnchengeschnetzeltes mit Spirelli <i>Geflügel</i>	Zusatzstoffe /Allergene 15,21
Freitag	I	Tortellini mit Käsesoße <i>vegetarisch</i>	Zusatzstoffe /Allergene 15,17,21
	II	Fischfilet mit Dillsoße, Gemüse und Kartoffeln <i>Fisch</i>	Zusatzstoffe /Allergene 15,18,21,22

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßstoff Saccharin 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7) mit Süßstoff Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Gluten 16) Krebs 17) Ei 18) Fisch 19) Nuss
20) Soja 21) Milch 22) Hülsenfrüchte 23) Sellerie 24) Senf 25) Sesam