Speiseplan vom 13.5.2024 -17.05.2025

	Vollkost	angepasste Vollkost	vegetarisch
Montag	Hackbraten (Schw./Ri.) mit Kartoffelbrei , Beilagensalat NT. Orangencreme	Hackbraten (Ri.) mit Kartoffelbrei , Beilagensalat NT.Orangencreme	Kohlrouladen mit Kartoffelbrei , Beilagensalat NT. Orangencreme
Zusatzstoffe	2,4,a,c,g,i,j,	2,4,a,c,g,i,j	2,4,a,c,g,i,j
Dienstag	Taycurry (Geflügel)mit Reis und Beilagensalat NT. Apfel-Nußjoghurt	Thaycurry (Geflügel) mit Reis und Beilagensalat NT.Apfel-Nußjoghurt	Thaycurry mit Gemüse und Reis , Beilagensalat NT. Apfel-Nußjoghurt
Zusatzstoffe	2,4,a,c,g,h,i,j,	2,4,a,c,g,h,i,j	2,4a,c,g,h,i,j
Mittwoch	Picata Milanese (Schweineschnitzel) Spaghetti,Tomatensauce ,Salat NT. Schokocreme	Picata Milanese (Putenschnitzel) Spaghetti,Tomatensauce ,Salat NT,Schokocreme	Picata Milanese (Gemüseschnitzel) Spaghetti , Tomatensauce , Salat NT.Schokocreme
Zusatzstoffe	2,4,6,a,c,g,i,j	2,4,6,a,c,g,i,j	2,4,6,a,c,g,i.j
Donnerstag	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffeln ,Remoulade und Beilagensalat , NT. Obst	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffeln, Remoulade und Beilagensalat NT.Obst	Blumenkohl-Käsetaler mit Kartoffeln , Remoulade und Beilagensalat NT.Obst
Zusatzstoffe	2,4,6,a,c,d,g,i,j	2,4,6,a,c,d,g,i,j	2,4,6,a,c,dg,i,j
Freitag	Käsespätzle mit Sauce und Röstzwiebeln , Salate NT. Erdbeerquark	Käsespätzle mit Sauce und Röstzwiebeln ,Salate NT. Erdbeerquark	Käsespätzle mit Sauce und Röstzwiebeln ,Salate NT. Erdbeerquark
Zusatzstoffe	2,4,6,a,g,i,j	2,4,6,a,g,i,j	2,4,6,a,g,i,j

1 Konservierungsst.
2 Süßungsmittel
3 Geschmacksverst.
4 Farbstoff

a Gluten / f Sojabohnen
b Krebstiere / g Milch
c Eier / h Schalenfrüchte
d Fische i Sellerie

j Senf
k Sesam-Samen
l Schwefeldioxid/Sulphide
m Lupinen

n Weichtiere

,

,

,
,
,

,
,
,

,
,
,

,
,
,

,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,

,
,
,

,
,
,

,
,
,

,
,
,

,
,
,

,
,
,

,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,

,
,
,
,
,

]