

SPEISEPLAN KW 38

vom 18.09.2023 bis 22.09.2023

MONTAG

Überbackener „Pizza“-Nudelaufbau^(S,a1,g,2,3,4)

Frischer Salat

DIENSTAG

Fischstäbchen^(F,a1) mit Salzkartoffeln und Remouladen-
 Gurkensoße^(c,g)

Frisches Obst

MITTWOCH

Mediterraner Tomaten-Gemüse Eintopf mit Reiseinlage^(V,g,i),
 dazu Vollkornbrot^(a1,a2)

Gebäck^(a1,c,g)

DONNERSTAG

Nudeln^(a1) mit feiner Erbsen-Basilikumsoße^(V,g)

Bunter Rohkostsalat

FREITAG

Dunkle Champignon-Zwiebelrahmsoße^(V,g)
 mit Röstkartoffeln

Grießpudding^(a1,g) mit Obstkompott

Lasst
 es euch
 schmecken!

Änderungen vorbehalten.

Zusatz-Kennzeichnung:

V vegetarisch, R mit Rindfleisch, S mit Schweinefleisch, G mit Geflügelfleisch, F mit Fisch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Phosphat

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch (einschl. Laktose), h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l), m Lupine, n Weichtiere

