



Speiseplan
7 - Wochen

Stand: September 2018

A Woche	Hauptgericht	Dessert	Info	Allergene
Montag	gebratene Hähnchenbrust, Kroketten und Erbsen-Möhrengemüse	Obst		Gluten, Milch
Dienstag	Veg - Gemüsenuggets dazu Tomatensauce mit Reis und Eisbergsalat (3)	Fruchtquark	Quark kann in der Obstsorte variieren	Gluten, Milch, Soja
Mittwoch	Fischfilet unter der Kräuterkruste mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	Obst		Gluten, Nüsse, Ei, Fisch
Donnerstag	Linseneintopf mit Kartoffeleinlage und Baguette	Kuchen		Sellerie, Gluten, Milch
Freitag	Ravioli Pomodori in fruchtiger Tomatenrahmsauce, gefüllt mit Käse und Spinat dazu Möhrensalat	Eis (2)		Ei, Milch

B Woche	Hauptgericht		Info	Allergene
Montag	Käsespätzle Allgäuer Art (2) und Gurkensalat	Obst		Gluten, Milch,
Dienstag	Kartoffel-Lauch-Suppe veg., mit Karotteneinlage, dazu Kartoffelbrötchen	Kuchen		Gluten, Milch
Mittwoch	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung, Blumenkohl in weißer Sauce	Joghurt		Gluten, Milch
Donnerstag	Hähnchenschnitzel Wiener Art mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	Obst		Gluten, Milch, Ei
Freitag	Pasta mit Zucchicremesauce und Salat(3)	Eis		Ei, Milch

Alle Gerichte werden grundsätzlich nur mit jodiertem Speisesalz und Rapsöl zubereitet. Glutamate werden grundsätzlich nicht verwendet.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) Phosphat (2)Farbstoff (3) Konservierungsstoff (4) Antioxidationsmittel (5) Nitridpökelsalz (6) künstl. Süßstoff