



Speiseplan
7 - Wochen

Stand: September 2018

| C Woche | Hauptgericht | Dessert | Info | Allergen |
|------------|---|---------------------|------|--------------------------|
| Montag | Hähnchenbrust überbacken mit Tomate Mozzarella mit Kartoffelpüree und Buttererbsen dazu Bratensauce | Obst | | Milch, |
| Dienstag | Kartoffelecken mit Kräuter-Quark und Rohkostsalat - Weisskraut (3) | Götterspeise (2) | | Gluten, Nüsse |
| Mittwoch | Knusperseelachs mit Kartoffeln, Gurkensalat und Remoulade | Obst | | Fisch, Ei, Gluten, Nüsse |
| Donnerstag | Tomatencremesuppe mit Nudeleinlage und Baguettebrot | Kuchen | | Milch, Gluten |
| Freitag | Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Rahmsauce mit Tomatensalat | Eis (2) | | Ei, Milch, Gluten |

| D Woche | Hauptgericht | | Info | Allergen |
|------------|--|-------------|--|-------------------|
| Montag | Hühnerfrikassee mit Gemüseinlage und Reis | Obst | | Milch, Ei, Gluten |
| Dienstag | Kartoffeleintopf mit buntem Gemüse und Minibrötchen | Kuchen | | Milch, Gluten |
| Mittwoch | Omelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln | Fruchtquark | Fruchtsorte variiert | Milch, Ei |
| Donnerstag | Geflügelbratwurst (5) dazu Bratkartoffeln, Rohkostsalat Karotte und Ketchup | Obst | | Gluten, |
| Freitag | schwed. Rindfleischbällchen mit Preiselbeerrahm, Butterspätzle, Rote Beete Salat, | Eis (2) | Gemüsereis mit Sourcreme alternativ | Ei, Gluten, |

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