

SPEISEPLAN KW 18

vom 29.04.2019 – 02.05.2019

MONTAG

- VEGETARISCHES FLADENBROT MIT FETAKÄSE ZUM SELBER BELEGEN(V,a1,g) ...
... UND MIT ALLEM, WAS DAZU GEHÖRT !
- GEBÄCK(a1,c,g)

DIENSTAG

- HÄHNCHENFILET „SÜB-SAUER“(V,a1,g) MIT BASMATIREIS
- FRISCHER GURKENSALAT MIT JOGHURT-KRÄUTERDRESSING(g)

MITTWOCH

- TOMATENCREMESUPPE(V,g)
- KAISERSCHMARRN(V,a1,c,g) MIT VANILLESÖBE(a1,g) UND OBSTKOMPOTT

DONNERSTAG

- SCHWEINEGESCHNETZELTES IN SAUERRAHM-KRÄUTERSÖBE(S,a1,g) MIT RÖSTI
UND PRINZESSBOHNEN
- FRISCHES OBST

Wir wünschen Euch einen guten Appetit!

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 Schwefeldio-
xid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l), m Lupine, n. Weichtiere