

SPEISEPLAN KW 21

vom 20.05.2019 – 23.05.2019

MONTAG

- „AMERICAN HOT DOGS“ ... MIT WIENERLE(S,2,3)
... UND MIT ALLEM, WAS DAZU GEHÖRT !
- FRISCHES OBST

DIENSTAG

- WILDLACHSFILET „LEMON & PEPPER“(V,a1,g) IN LEICHTER ZITRONENSOBE(F,a1,g)
MIT KARTOFFELGRATIN(g)
- GEBÄCK(a1,c,g)

MITTWOCH

- PANIERTE PUTENBRUSTSTREIFEN AUF GROßEM BUNTEN SALAT MIT PAPRIKA UND MAIS,
DAZU EIN JOGHURT-KRÄUTERDRESSING(g), SWEET-CHILI-SAUCE UND BAGUETTE(a1)
- KLEINER PANCAKE(a1,c,g) MIT SCHOKOLADENSOBE(a1,g)

DONNERSTAG

- SCHWEINELENDCHEN IN ROSMARINSOBE(S,a1,g) MIT NUDELN(a1) UND ROTKRAUT
- PUDDING(g)

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