

Speiseplan 23.09. – 26.09.2019

	Vollkost (Menü 1)	Vegetarisch (Menü 2)
Mo., 23.09.2019	Spaghetti*a, Bolognese Rind*15, Käse gerieben*13,g Gurkensalat*a,j,c,g,14,13 Milchreis*16	Spaghetti Bolognese V*a,f, Käse gerieben*13,g, Gurkensalat*13,14,a,c,g,j, Milchreis*16
Di., 24.09.2019	Pfannkuchen*a,c,g,Pilz-Rahm- Soße*a,c,g, Weisskrautsalat*j, Apfelmus	
Mi., 25.09.2019	Eiersalat mit Schnittlauchsoße*a,c,g/(vegetari- sch) mit Dampfkartoffeln und Nuss-Nougat Pudding*g,h	
Do., 26.09.2019	Pasta*a,c, mit Shrimp-Sahne- Soße*a,g,d, Blattsalat*a,c,g,j und Fruchtjoghurt*16	Pasta*a,c, mit Gemüsesoße*a,g Blattsalat*a,c,g,j und Fruchtjoghurt*16

Speiseplan 14.10. – 17.10.2019

	Vollkost (Menü 1)	Vegetarisch (Menü 2)
Mo., 14.10.2019	Hühnerfrikasee*a,g mit Wildreis, Karottensalat*j und Fruchtjoghurt*16	Gemüsegulasch*a, mit Wildreis, Karottensalat*j und Fruchtjoghurt*16
Di., 15.10.2019	Nudelsalat*a,c,g,j mit Frikadelle(Schwein)*a,c,g und Brötchen*a, Obst der Saison	Nudelsalat*a,c,g,j mit Frikadelle(Vegi)*a,c,g und Brötchen*a, Obst der Saison
Mi., 16.10.2019	Linseneintopf mit Geflügelwurst*1,3,4,9,i und Bauernbrot*a, Buttermilchdessert*16	Linseneintopf*i, Wurst (Vegi)*a,c,f,6, mit Bauernbrot*a, Buttermilchdessert*16
Do., 17.10.2019	Kartoffelpfannkuchen*a,c, mit Apfelmus und Obst	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene in Lebensmitteln

* 1	Phosphat
* 2	Geschmacksverstärker
* 3	Antioxidationsmittel
* 4	Konservierungsstoff/konserviert
* 5	Nitritpökelsalz
* 6	Farbstoff
* 7	Süßstoff
* 8	Chininhaltig
* 9	Geschwefelt
* 10	Koffeinhaltig
* 11	Gewachst
* 12	Geschwärzt
* 13	Milcheiweiß
* 14	Ei
* 15	Stärke
* 16	siehe Verpackungsaufdruck

Allergene

* a	<u>Glutenhaltiges Getreide</u>
*a1	Weizen
*a2	Dinkel
*a3	Roggen
*a4	Gerste
*a5	Hafer – oder Hybridstämme davon
* b	Krebstiere
* c	Eier
* d	Fische
* e	Erdnüsse
* f	Sojabohnen
* g	Milch (einschließlich Laktose)
* h	<u>Schalenfrüchte</u>
*h1	Mandeln
*h2	Haselnüsse
*h3	Walnüsse
*h4	Cashewnüsse (Kaschunüsse)
*h5	Pecannüsse
*h6	Paranüsse
*h7	Pistazien
*h8	Macadamia – oder Queenslandnüsse
* i	Sellerie
* j	Senf
* k	Sesamsamen
* l	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
* m	Lupinen
* n	Weichtiere