

Speiseplan

Kalenderwoche: **19**

Montag 05.05.2025		Dienstag 06.05.2025		Mittwoch 07.05.2025		Donnerstag 08.05.2025	
F	V	F	V	F	V	F	V
Paprikagulasch (ohne Fleisch)	Milchreis (G)	Cordon-Bleu (Pute) (Aa,G,4,5)	Spätzle (Aa, C)	Lasagne mit Bio- Rinderhack (Aa,C,G)	Eieromelett (C,G)	Puten- geschnetzeltes in Currysoße	Kässpätzle (Aa,C,G)
Bio-Reis	Kirschkompott	Bratensoße (I)	Rahmsoße (I,G)	Salat (G,I,J,8)	Bio- Salzkartoffeln	Bio-Basmatireis	Veg. Bratensoße (1)
Salat (G,I,J,8)		Spätzle (Aa,C)	Salat (G,I,J,8)		Rahmspinat (G)	Salat (G,I,J,8)	Röstzwiebeln (Aa)
		Erbsen					Salat (G,I,J,8)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

- 1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren