











Speiseplan für den Zeitraum vom 06.05. – 10.05.2024

	Menü 1	Menü 2- vegetarisch
Montag 06.05.2024	Gebratene Hähnchenbrust mit Couscous und Rübengemüse  *a, g, i	Gemüse Bratling auf Rahmgemüse mit Reis  *a,g,i
Dienstag 07.05.2024	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibekäse und Salat  *a,g,i	Wirsingintopf mit Kartoffeln und vegetarischer Wurst  *2,c
Mittwoch 08.05.2024	Bratwurst *G* Kartoffeln, Soße und Saisongemüse  *2, 3, 8, a,i	Pasta mit Gemüsesoße, dazu Reibekäse und Salat  *a,g, i,
Donnerstag 09.05.2024		
Freitag 10.05.2024	Fischfilet mit Frühlingsgemüse und Ofenkartoffeln  *a,d,g,i	Überbackener Blumenkohl mit Curry, dazu Ofenkartoffeln  *g, i

Inhaltstoffe:

1-Farbstoff; 2-Konservierungsstoff; 3-Antioxidationsmittel; 4-Geschmackverstärker; 5-geschwefelt; 6-geschwärzt; 7-gewachst; 8-Phosphat; 9-mit Süßungsmittel; 10-mit Phenylalaninquelle; 11-mit Pflanzenfett; 13-koffeinhaltig; 14-chininhaltig; *R*-Rindfleisch; *S*-Schweinefleisch; *G*-Geflügelfleisch

Allergene: a-Gluten, b-Krebstiere, c-Ei, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Lupine, m-Weichtiere, n-Schwefeldioxid und Sulfide Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Plan 07 2024