

Speiseplan

11.09. bis 17.09.2023

Mo	Nudelsuppe(I) und Dessertcreme (G)
Di	Kartoffelbrei, Gemüseklöpschen(A1,C,I) u. Petersiliensoße(A1)
Mi	Paprika/Hackfleischpfanne(A1) mit Kartoffeln oder Reis
Do	Bratkartoffeln, Sülze(8) und Remouladensoße(G) oder Kartoffeln, Senfsoße(A1,J), Ei(C) und Rote Betesalat(9)
Fr	Gemüsesuppe mit Fleischeinlage(8) und Dessert(G)
So	Rinderbraten(A1,C), Kartoffeln und Salat (in unserer Cafeteria)

**Zusatz-
stoffe**

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxydationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker

- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat

- (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- (10) enthält eine Phenylalaninquelle

Hauptallergene

Enthält folgende Allergene

- A glutenhalt. Getreide (Weizen A1; Roggen A2; Gerste A3; Hafer A4; Dinkel A5; Kamut A6; Hybridstämme A7)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse

- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamianuss H8 und Queenslandnuss H9)

- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!