

Speiseplan

25.09. bis 01.10.2023

Mo	Nudeln(A1), Wurstgulasch(A1)(8) und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing(G)
Di	Rahmspinat(A1,G), Ei⊙ und Kartoffeln
Mi	Schweinebraten, Kartoffeln u. Buttergemüse(A1,G)
Do	Kartoffelbrei(G,L), Hackfleischsoße(A1) und Obst
Fr	Möhrensuppe mit Fleischeinlage und Dessert(G)
So	Zwiebel-Sahnehähnchen(A1,G), Reis o. Kartoffeln u. Gurkensalat (in unserer Cafeteria)

Zusatz- stoffe

- | | | |
|------------------------------|------------------|--|
| (1) mit Farbstoff | (5) geschwefelt | (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln |
| (2) mit Konservierungsstoff | (6) geschwärzt | (10) enthält eine Phenylalaninquelle |
| (3) mit Antioxydationsmittel | (7) gewachst | |
| (4) mit Geschmacksverstärker | (8) mit Phosphat | |

Hauptallergene

Enthält folgende Allergene

- | | | |
|--|---|---|
| A glutenhalt. Getreide (Weizen A1; Roggen A2; Gerste A3; Hafer A4; Dinkel A5; Kamut A6; Hybridstämme A7) | F Soja | I Sellerie |
| B Krebstiere | G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | J Senf |
| C Eier | H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamianuss H8 und Queenslandnuss H9) | K Sesamsamen |
| D Fisch | | L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l |
| E Erdnüsse | | M Lupinen |
| | | N Weichtiere |

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!