

# Speiseplan

## 06.11.bis 12.11.2023

<b>Mo</b>	<b>Nudeln<sup>(A1)</sup> ,Tomatensoße<sup>(A1)</sup>(9) u. Gurkensalat</b>
<b>Di</b>	<b>Spargelcremsuppe <sup>(A1,G)</sup>(2,3,4) Hefeklöße<sup>(A1,C,G)</sup> mit Pflaumenkompott</b>
<b>Mi</b>	<b>Blumenkohlgemüse <sup>(A1)</sup>(8), Bratklöpschen <sup>(A1,C)</sup> und Kartoffeln</b>
<b>Do</b>	<b>Kochfisch mit Petersiliensoße<sup>(A)</sup>, Kartoffeln u. Rote Bete<sup>(9)</sup></b>
<b>Fr</b>	<b>Möhrensuppe <sup>(A1,I)</sup> mit Fleischeinlage <sup>(8)</sup> Rote Grütze <sup>(A1)</sup>(1) mit Vanillesoße<sup>(G)</sup></b>
<b>So</b>	<b>Rinderbraten<sup>(A1,G)</sup>, Kroketten<sup>(L)</sup> u. Buttergemüse<sup>(A1,G)</sup> <b>in unserer Cafeteria</b></b>

**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!**