











Speiseplan

für die KW 35/ 24



Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Hackbällchen in Zigeunersoße dazu Butterreis 	Blumenkohl Falaffelbällchen in Zigeunersoße mit Reis 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Creme
26. Aug	13,2	13,2		13,2
Dienstag	Pfannkuchen mit Apfelmuss 	Kartoffelsuppe mit Gemüse 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
27. Aug	2,9,13	2,9,13		45
Mittwoch	Schnitzel mit Sahnekartoffeln 	Nudeln und Soße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
28. Aug	9,2,13	2,13,37		13,2
Donnerstag	Backfisch mit Paprika-Reispfanne 	Gemüsebrühe mit Eierstich und Grießklößchen 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
29. Aug	2,13,37	2,13,9		45
Freitag	Käsespätzle mit Tomatensoße 	Käsespätzle mit Tomatensoße 	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
30. Aug	2,9,37,13	2,9,37,13		13

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. 2Weizen,3 Roggen, 3Gerste, 5Hafer, 6Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie,25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxisationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,