

Speiseplan

9 .KW vom 26.02. bis 01.03.2018

Montag

Hinweise*

Hirtenrolle mit Tzatziki Tomatenreis Salat 1 Joghurdessert Kaltgetränk und Obst	1,2,3,4 1,2,3,4 11	Alle Allergene Alle Allergene
---	----------------------------------	--------------------------------------

Dienstag

Hinweise*

Schaschliktopf mit Tomate und Paprika 1 Kuchen Kaltgetränk und Obst	1,2,3,4 1,2,3,4 1,2,8,13 11	Alle Allergene Alle Allergene Alle Allergene
--	--	--

Mittwoch

Hinweise*

Kartoffelauflauf mit Gemüse, Kochschinken und Käsesoße 1 Sahnedessert Kaltgetränk und Obst	1,2,3,4 1,2,3,4 1,2,3,4 11	Alle Allergene Alle Allergene Alle Allergene
--	---	--

Donnerstag

Hinweise*

Sauerbraten mit Malzsoße Rotkohl Salzkartoffeln 1 Cremedessert Kaltgetränk und Obst	1,2,3,4,7 11	Alle Allergene A
---	-----------------------------	---------------------

Freitag

Hinweise*

Lunchbeutel und Obst	11	
----------------------	----	--

Teilnehmer mit Sonderverpflegung (Allergiker, Vegetarier) melden sich bitte bei der Essensausgabe

*Hinweise (Legende):

Alle Speisen können Spuren vorangegangener Allergene enthalten (Kreuzkontamination)
Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für Fehler keine Haftung.
Aktuelle Angaben finden Sie an der jeweiligen Essensausgabe. Bitte beachten Sie die Ausschilderung.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	10 Chininhaltig
2 mit Konservierungsstoff	11 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	12 enthält eine Phenylalaninquelle (Süßstoff)
4 mit Geschmacksverstärker	13 mit Süßungsmitteln
5 geschwefelt	14 mit Nitrat
6 geschwärzt	
7 mit Phosphat	
8 mit Milcheiweiß	
9 Koffeinhaltig	

Allergene

A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)	B Krebstiere	I Sellerie
C Eier	D Fisch	J Senf
E Erdnüsse	F Soja	K Sesam
G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte	L Schwefeldioxid und Sulfite
		M Lupinen
		N Weichtiere