

# Speiseplan

4 .KW vom 21.01. bis 25.01.2019

## Montag

Hinweise\*

Bratfisch mit Gemüse, Zitronensauce und Salzkartoffeln	2,3	Alle Allergene Alle Allergene
Salatbuffet und 1 Joghurt Kaltgetränk und Obst	1,2,3,4,13 11	Alle Allergene

## Dienstag

Hinweise\*

Schnitzel mit Champignonrahmsauce und Gemüsereis	2,3	A Alle Allergene I
Salatbuffet und 1 Dessert Kaltgetränk und Obst	1,2,3,4,13 11	Alle Allergene

## Mittwoch

Hinweise\*

Erbseintopf mit Kartoffeln und Wursteinlage		A,C,G,I,J I,J
Salatbuffet und 1 Muffin Kaltgetränk und Obst	1,2,3,4,13 11	Alle Allergene

## Donnerstag

Hinweise\*

Pasta mit Tomaten - Ricottasauce und Hähnchenstreifen	2,3	A,C Alle Allergene
Salatbuffet und 1 Dessert Kaltgetränk und Obst	1,2,3,4,13 11	Alle Allergene

## Freitag

Hinweise\*

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

Änderungen vorbehalten!

Teilnehmer mit Sonderversorgung (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)	I Sellerie
B Krebstiere	J Senf
C Eier	K Sesam
D Fisch	L Schwefeldioxid und Sulfite
E Erdnüsse	M Lupinen
F Soja	N Weichtiere
G Milch (einschl. Laktose)	
H Schalenfrüchte	