Speiseplan vom 10.10.2022 - 13.10.2022

				Zusatzstoffe/ Allergene
Montag	10.10.2022	Menü 1	Putenschnitzel "natur" gebraten mit Käsesoße und Schmetterlingsnudeln	3,11, Ei,G,M,Se
		Menü 2	Gemüsenudeln mit Käsesoße	3,11, Ei,G,M,Se
		Salat		
		Dessert	Obst	
Dienstag	11.10.2022	Menü 1	Pizza "Schinken"	1,2,3,8,11, Ei,G,M,Se,Sf,So
		Menü 2	Pizza "Tomate-Margherita"	11, Ei,G,M,Se,Sf,So
		Salat	Gurkensalat	11,Sf,Sch
		Dessert	Naturjoghurt mit Fruchtmus	11, M
Mittwoch	12.10.2022	Menü 1	Chickennuggets mit Wedges und süß-sauer Soße	Ei,G,G1,M,Se,So
		Menü 2	Gemüsenuggets mit Wedges und süß-sauer Soße	Ei,G,G1,M,Se,So
		Salat	Orangen-Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	11,Sf,Sch
		Dessert		
Donnerstag	13.10.2022	Menü 1	Gemüsebrühe mit Grießnocken, Milchreis mit Apfelmus und Zimt-Zucker	Ei,G,M,Se,So,Sf
		Menü 2		
		Salat	Gemüsekiste	
		Dessert		

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff - 2: mit Konservierungsstoff - 3: mit Antioxidationsmittel - 4: mit Geschmacksverstärker - 5: geschwefelt - 6: geschwärzt - 7: gewachst - 8: mit Phosphat - 9: mit Süßholzextrakten - 10: mit Süßungsmittel(n) -11:mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) - 12:enthält eine Phenylalaninpuelle -13: abführende Wirkung - 16: mit Stärke - 17: mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz
Allergene: A: glutenhaltiges Getreide - A1: Weizen ,Dinkel, Kamut, - A2: Roggen - A3: Gerste - A4: Hafer - B: Milch und Milcherzeugnisse, Lactose - C: Fisch und Fischerzeugnisse - D: Eier und Eierzeugnisse - E: Sellerie und Selleriеerzeugnisse - F: Schalenfrüchte (Nüsse) - F1: Mandeln - F2: Haselnüsse - F3: Walnüsse - F8: Pistazien - G: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - H: Senf und Senferzeugnisse - I: Sesamsamenund Sesamerzeugnisse - J: Krebstiere und Krebserzeugnisse - K: Weichtiere - L: Lipine - M: Schwefeldioxid und Sulfite - N: Soja und Sojaerzeugnisse - 14: chininhaltig - 15: Kochsalzersatz - 16: bestrahlt - 18: gentechnisch verändert - 19: beeinträchtgt Aufmerksamkeit - 20: mit zugesetzten Pflanzensterinen - 21: erhöhter Koffeingehalt - 22: vermeiden bei erhöhtem Blutdruck