



Speiseplan vom 24.10.2022 - 27.10.2022

Zusatzstoffe/ Allergene

Montag	24.10.2022	Menü 1	Gnocchi mit Karottenrahmsauce und geriebenem Mozzarella	1,2,3,4,11, Ei,G,G1,M,Se
		Menü 2		
		Salat		
		Dessert	Obst	
Dienstag	25.10.2022	Menü 1	Fleischkäse fein mit Bratensoße, Schwenkkartoffeln und Kaisergemüse	2,3,4,8,17,M,Se,Sf
		Menü 2	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse-Füllung, dazu Kaisergemüse und Quarkdip	Ei,G,M,Se,Sf
		Salat		
		Dessert		
Mittwoch	26.10.2022	Menü 1	Schinkennudeln mit Tomatensoße	1,2,3,4,11, Ei,G,G1,M,Se
		Menü 2	Gemüsenudeln mit Tomatensauce	11, Ei,G,G1,M,Se
		Salat	Gurkensalat	se,Sch
		Dessert	Quarkspeise	G,G1,G2,G3,G4,M
Donnerstag	27.10.2022	Menü 1	Gemüsebouillon mit Reis , Dampfknudel mit Vanillesauce	11, Ei, G, G1,M,Se
		Menü 2		
		Salat	Gemüsebox	
		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 Phenylalaninquelle - 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 Sellerieerzeugnisse - F: Schalenfrüchte (Nüsse) - F1: Mandeln - F2: Haselnüsse - F3: Walnüsse - F8: Pistazien - G: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse - H: Senf und Senferzeugnisse - I: Sesamsamen und 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: beeinträchtigt Aufmerksamkeit - 20: mit zugesetzten Pflanzensterinen - 21: erhöhter Koffeingehalt - 22: vermeiden bei erhöhtem Blutdruck