



Speiseplan vom 26.09.2022 – 29.09.2022

Zusatzstoffe/ Allergene

Montag	26.09.2022	Menü 1	Kaisergemüse-Auflauf mit Mozzarella gratiniert	Ei, G,M,Se,Sf,So
		Menü 2		
		Salat		
		Dessert	Obst	
Dienstag	27.09.2022	Menü 1	Kesseltulasch vom Schwein mit Makkaroni	G,G1,M,Se
		Menü 2	Makkaroni mit Tomatensoße und geriebenem Käse	G,G1,M,Se
		Salat	Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing	11, M, Sf,Sch
		Dessert	Rote Grütze mit Vanillesoße	M
Mittwoch	28.09.2022	Menü 1	Bratwürste "Nürnberger Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	8,11,M,So
		Menü 2	Bunte Gemüse-Schupfnudel-Pfanne mit geriebenen Käse	8,11,Ei,G,M,So
		Salat		
		Dessert	Quarkspeise mit Topping	M
Donnerstag	29.09.2022	Menü 1	Gemüsebouillon mit Pfannkuchenstreifen, Grießbrei mit Sauerkirschen und Zimt-Zucker	Ei,G,M,Se
				G,M
		Salat	Gemüseboxe	

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff - 2: mit Konservierungsstoff - 3: mit Antioxidationsmittel - 4: mit Geschmacksverstärker - 5: geschwefelt - 6: geschwärzt - 7: gewachst - 8: mit Phosphat - 9: mit Süßholzwextrakten - 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