

Speiseplan

für die KW 18



| Tag | Menü I | Menü II | Salat | Dessert |
|------------|---|--|---|------------------------------------|
| Montag | Hacksteak mit Spinat und Püree  | Rührei mit Spinat und Püree  | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Finger Obst |
| 27. Apr | 1,13,9,25,27, 42 | 1,13,9,25,27, 42 | | 45 |
| Dienstag | Gyrospfanne mit Reis und Dipp  | Nudel mit Rahmsoße  | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Wackelpudding |
| 28. Apr | 1,13,9,24,37, 42  | 1,13,9,24,37, 42  | | 36,37,38,42,43, Rindergelantine |
| Mittwoch | Hähnchenspieße mit Kartoffelpüree und Soße  | Maultaschen mit Spinatfüllung und Tomatensoße  | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Pudding |
| 29. Apr | 1,13,9,24,37, 42  | 1,13,9,24,37, 42  | | 13 |
| Donnerstag | Kartoffelsuppe mit Würstchen  | Gemüsefrikadelle mit Röstkartoffeln und Soße  | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | Obst |
| 30. Apr | 1,13,24,37, 42  | 1,13,9,24,37, 42  | | 45 |
| Freitag | Spargel mit Kartoffeln und gekochtem Schinken | | Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel | mouse |
| 01. Mai | 1,9,24,27, 42,25 | | | 45 |

Sa Käsespätzle

So Jägerpfanne mit Kroketten

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

Glutenhaltige Getreide d. h. 1.Weizen, 1.1Roggen, 1.2Gerste, 1.3Hafer, 1.4Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 k Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. a Mandeln, b Haselnüsse, c Walnüsse, dKaschunüsse,e Pekannüsse, f Paranüsse, g Pistazien, h Makadamianüsse,i Queenslandnüsse und daraus gewonnene j. Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie,25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel,38 Nitrit,41Antioxisationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47 Süßungsmittel, 53Koffein,