

Speiseplan für die Woche vom 22.04. bis 26.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)
Hauptgericht	Bio Kartoffel-Gemüse-Gericht (G, G1,M, Me, La, S)	Putenmedaillons in Käuterrahmsauce Basmatireis Blumenkohl in Backteig (G, G1, Ei, Hefe)	Tomatensuppe mit Rindfleischklößchen (G, G1, Ei) Pitabrötchen (G, G1, Hefe)	Goldige Fische (G, G1, Fi, Hefe) Kartoffelpüree (M, Me, La) Rahmspinat (M, Me, La)	Bio Mini Ravioli in Tomatensauce „vegetarisch“ (G,G1,Ei,M, Me, La, S, Hefe)
Nachspeise	Schokopudding (M, Me, La)		Kaktus (M, Me, La)		Birnen

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) ab 100 g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) konserviert mit Thiabendazol

* chininhaltig, ** koffeinhaltig, *** bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt, **** genetisch verändert

Allergene:

- G=Glutenhaltiges Getreide: G1 = Weizen, G2= Roggen, G3= Gerste, G4 = Hafer, G5 =Dinkel, G6 =Kamut,
K = Krebstiere*, Ei = Eier*, Fi = Fisch, E = Erdnüsse, Sb = Soja*, M= Milch, Me= Milcheiweis, La= Laktose,
SF= Schalenfrüchte: SF1 = Mandeln*, SF2= Haselnüsse*, SF3 = Walnüsse*, SF4 = Kaschunüsse, SF5 = Pecannüsse*, SF6 = Paranüsse*, SF7 = Pistazien*,
SF8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse,
S = Sellerie*, Sn = Senf*, Se= Sesam, Sd = Schwefeldioxid/Sulfite, Lp= Lupinen*, W= Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse