

Wir verwenden Erzeugnisse
aus der Region, teilweise in
BIO-Qualität.

Speiseplan

vom 08.04.2019 – 12.04.2019

	Menü A:	Menü B:	Menü C:	Menü D:
Montag	Knusperfisch mit Pommes und buntem Salat	Gefüllte Tomate (Linsen/Schafskäse) mit Reis	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	G(Wz), F, M, Ei	M, Sel	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Dienstag	Verschiedene Snacks im Verkauf			
Mittwoch	Knusprige Hähnchen- unterschenkel mit Bratkartoffeln und Salat	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomaten/Mozzarella dazu Frischkäse-Dip	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
	Senf, Sel	M	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Donnerstag	Kartoffelrösti mit Apfelmus	Süßkartoffel-Kokos- Suppe (vegetarisch) mit Brötchen	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller nach Wahl mit Brötchen
		G(Wz)	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Freitag	Verschiedene Snacks im Verkauf			

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder einen Salat und ein Getränk
Änderung des Speiseplans vorbehalten

Allergene : G = glutenhaltige Getreide- Erzeugnisse : Dinkel – (D), Weizen – (Wz), Hafer – (H), Gerste – (Gr), Roggen – (Ro), M = Milch - Erzeugnisse , Ei = Eier - Erzeugnisse,
So = Soja- Erzeugnisses, Sel = Sellerie- Erzeugnisse, Sen = Senf -Erzeugnisse, Ses = Sesam- Erzeugnisse ,Er = Erdnüsse- Erzeugnissen, N = Nüsse(Schalenfrüchte)- Erzeugnisse ,
K = Krebstiere- Erzeugnisse, F = Fisch- Erzeugnisse, Su = Schwefeldioxid, L=Lupine, W = Weichtiere-Erzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfite, 2=Nitrit Pökelsalz
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoffe, 3 Süßungsmittel (Süßstoff),4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel,,6 Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 geschwefelt