

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

Speiseplan

vom 10.06.2019 – 14.06.2019

| | Menü A: | Menü B: | Menü C: | Menü D: |
|--|---|---|---|---|
| Montag <u>FEIERTAG</u> | ----- | ----- | ----- | ----- |
| Dienstag <u>SCHULFREI</u> | ----- | | | |
| Mittwoch | Fisch mit Bratkartoffeln und Gurkensalat | Spargel mit Sauce Hollandaise, Rührei und Kartoffeln | Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen | Salatteller nach Wahl mit Brötchen |
| | G(Wz), M, F | Ei, Sel | G(Wz), M, Sel, Ei | G(Wz), M, Sel, Ei |
| Donnerstag | Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen (Geflügel) | Vegetarische Gemüsebrühe mit Maultascheneinlage | Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen | Salatteller nach Wahl mit Brötchen |
| | | M | 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- Erzeugnisse, 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