

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

Speiseplan

vom 02.03.2020 – 06.03.2020

	Menü A:	Menü B:	Menü C:	Menü D:
Montag	Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Pommes u. Salat	Blumenkohl-Käse- Medeaillon mit Sauerrahm	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller mit BIO- Vollkornbrötchen
	(Sel,M,Sen)	G(wz), Ei, M	G(wz), M, Sel,Ei	G(wz), M, Sel, Ei
Dienstag	Verschiedene Snacks im Verkauf			
Mittwoch	Seelachsfilet mit Käsekruste überbacken und Gemüse-Reis	Veg. Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße und Reis	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller mit BIO- Vollkornbrötchen
	F, M	G(Wz), Ei, M	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Donnerstag	Kaiserschmarrn mit Puderzucker	Kürbissuppe mit BIO-Vollkornbrötchen	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller mit BIO- Vollkornbrötchen
	G(wz), Ei, M	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
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