

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

# Speiseplan

vom 16.08.2021 – 20.08.2021

	Menü A:	Menü B:	Menü C:	Menü D:
<b>Montag</b> <b>FERIEN</b>				
<b>Dienstag</b> <b>FERIEN</b>				
<b>Mittwoch</b> <b>EINSCHULUNG</b>				
<b>Donnerstag</b>	<b>Bifteki mit Tzaziki und Reis und Mischgemüse</b>	<b>Gnocchi-Pfanne mit mediterranem Gemüse</b>	<b>Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen</b>	<b>Salatteller mit Brötchen</b>
	M, Ei		G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
<b>Freitag</b>	<b>Verschiedene Snacks im Verkauf</b>			

**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