

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

Speiseplan

vom 04.10.2021 – 08.10.2021 **WANDERWOCHE**

	Menü A:	Menü B:	Menü C:	Menü D:
Montag	Bratwurst (Schwein) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	-----	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	-----
	M, Sel		G(Wz), M, Sel, Ei	
Dienstag	Verschiedene Snacks im Verkauf			
Mittwoch	Rinder-Frikadelle mit Pommes und Gurkensalat	-----	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	-----
	M		G(Wz), M, Sel, Ei	
Donnerstag	Hühnersuppe mit Suppenudeln und Gemüseeinlage	-----	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	-----
	G(Wz), Sel		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