

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

Speiseplan

vom 26.09.2022 – 30.09.2022

	Menü A:	Menü B:	Menü C:
Montag	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gemüse <i>Quarkspeise</i>	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller mit Brötchen
	G(Wz), M, Ei, Sel	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Dienstag	Verschiedene Snacks im Verkauf		
Mittwoch	Vegetarische Lasagne <i>Haselnuss Waffel</i>	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller mit Brötchen
	G(Wz), M, Ei, Sel, Senf	G(Wz), M, Sel, Ei	G(Wz), M, Sel, Ei
Donnerstag	Pfannkuchen mit Apfelmus <i>Obst</i>	Nudel – Bar mit verschiedenen Saucen	Salatteller mit Brötchen
	G(Wz), M, Ei	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 Farbstoffen, 3 Süßungsmittel (Süßstoff), 4 Phosphat, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 geschwefelt