

SPEISEPLAN

MONTAG (14.10.2019)

Champignonsuppe (4)

Hacksteak in einer Paprikasauce garniert
mit Balkangemüse und Salzkartoffeln (4,9)

Nusspudding mit Streusel (9.g)

Veget.: Blumenkohlmedaillon (9.g)

DIENSTAG (15.10.2019)

Rindfleischsuppe (4,9.l)

Gyros mit Tsatsiki und Reis als Beilage (9.g)

Zitronencreme (9.g)

Veget.: Brokkolinuggets (4)

MITTWOCH (16.10.2019)

Zwiebelsuppe (4)

Hähnchenschnitzel „Diana“ vervollständigt
durch Brokkoligemüse, Maccaroni und
einer Rahmsauce (9.g)

Waldmeistergelee mit Vanillesauce (9.g)

Veget.: Gemüsestrudel (9.l)

DONNERSTAG (17.10.2019)

Gemüsecremesuppe (4)

Nackenbraten umrahmt von Rotkohl und
Salzkartoffeln (4,9)

Vanilleeis mit Kirschen (9.g)

Veget.: Zucchini (9.g)

FREITAG (18.10.2019)

Minestrone (4,9.l)

Gulasch mit Champignons serviert mit Spätzle (9.g)

Obstkorb

Veget.: Gemüsestäbchen (9.l,d)

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel,
4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefelverbindungen, 6. Süßungsmittel,
7. Phosphat, 8. Nitritpökelsalz 9. Stoffe, die Allergien auslösen können,
a. Eier, b. Erdnüsse, c. Fisch, d. Glutenhaltiges Getreide, e. Krebstiere,
f. Lupine, g. Milch, k. Senf, l. Sellerie, m. Sojabohnen, n. Sesamsamen,
o. Weichtiere, p. Schalenfrüchte, q. Schwefeldioxid & Sulfide