Speiseplan für Euch vom 9.11.2019 – 13.11.2019



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	knusprige Fischfrikadelle paniert a,d,k,,aus fein zerkleinertem Seefisch Zitronen- Buttersoße g gebratene Kartoffeln 3,i frische Salatauswahl des Saison	saftiger Maisbratling in Cornflakes Panade a,c,f,i Zitronen-Buttersoße 9 gebratene Kartoffeln 3,i frische Salatauswahl des Saison	
Mittwoch	Lasagne Bolognese "italienische Art" mit Rindfleischsoße, Nudelplatten, Bechamelsoße, und Käse a,c,g,i frische Salatauswahl des Saison	Gemüselasagne a,c,g,i (Teigplatten mit Hartweizengrieß, Tomatensoße, Gemüsesoße und Käse) frische Salatauswahl des Saison	frisches Obst der Saison "Jowel" Fruchtjoghurt im Becher Allergene siehe Verpackung am Lebensmittel
Donnerstag	Rinder - Geflügelfrikadelle ^{4,8,a,c,f,g,i} Bratensoße ^{a,i} Fingermöhren ⁱ Kartoffelpüree ^{g,i} frische Salatauswahl des Saison	Frikadelle von Hirse, Möhren und Weizen a.c.f,i Spinat Soße a.g.i Fingermöhren i Kartoffelpüree g.i frische Salatauswahl des Saison	
Freitag		moone dalatadowanii dee dalatii	Sie können gerne als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb der Saison auswählen

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwerzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f. Soja und Sojaerzeugnisse; g. Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose; h. Schalenfrüchte und Produkte; i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;

m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse