

Speiseplan für die Woche vom 20.06 bis 24.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)	Salatbuffet French Dressing (M,Sn) Joghurt Dressing (M) Kräuter Dressing (9)
Hauptgericht	Rindergulasch mit Karottenscheiben (G, G1, M, Me, La, S) Spätzle (G, G1, Ei)	Kalbshacksteak in Rahmsauce (G, G1, Ei, M, Me, La, S) Kartoffeltörtchen (G, G1, M, Me, La, S) Grüne Bohnen	vegetarische Erbsensuppe (S) Baguette (G, G1)	Senf-Buttersauce (G, G1, Fi, M, Me, La, Sn) BIO Salzkartoffeln Brokkoli-Blumenkohl	Milchreis (M, Me, La) BIO Sauerkirschkompott
Nachspeise			Bio Stieleis Schoko (M, Me, La)		Äpfel

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) ab 100 g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) konserviert mit Thiabendazol

* chininhaltig, ** koffeinhaltig, *** bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt, **** genetisch verändert

Allergene:

G=Glutenhaltiges Getreide: G1 = Weizen, G2= Roggen, G3= Gerste, G4 = Hafer, G5 =Dinkel, G6 =Kamut,
K = Krebstiere*, Ei = Eier*, Fi = Fisch, E = Erdnüsse, Sb = Soja*, M= Milch, Me= Milcheiweiß, La= Laktose,
Sf= Schalenfrüchte: Sf1 = Mandeln*, Sf2= Haselnüsse*, Sf3 = Walnüsse*, Sf4 = Pecannüsse*, Sf5 = Paranüsse*, Sf6 = Pistazien*, Sf7 = Macadamia- oder Queenslandnüsse,
S = Sellerie*, Sn = Senf*, Se= Sesam, Sd = Schwefeldioxid/Sulfite, Lp= Lupinen*, W= Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse