



## Speiseplan vom 04. - 08.10.2021

## Speiseplan vom 25. - 29.10.2021

	<u>Tagesgericht / Projektwoche</u>		<u>Tagesgericht 1</u>	<u>Tagesgericht 2 -vegetarisch-</u>
<b>Montag:</b> <b>1</b>	Spaghetti mit Rindfleischsoße "Bolognaise" A1	<b>Montag:</b> <b>5</b>	gebratener Fleischkäse mit süßem Senf und bayerischem Kartoffelsalat 2,3,5,J	Nudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße A1
<b>Dienstag:</b> <b>2</b>	Alaska-Seelachsfilet in Tomaten-Oregano-Panade mit Butterreis und Paprikagemüse A1,A3,D,G	<b>Dienstag:</b> <b>6</b>	"Köttbullar" (Rinderhackbällchen) in Preiselbeerrahmsoße, Salzkartoffeln und Gemüse A1,C,G,I,J	Milchreis mit heißen Kirschen G
<b>Mittwoch:</b> <b>3</b>	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Soße A1,A3,G,I	<b>Mittwoch:</b> <b>7</b>	Backfisch mit Kartoffelpüree und Sahnegurkensalat A1,D,G	Allgäuer Käsespätzle mit Blattsalat und Joghurtdressing A1,A5,C,G
<b>Donnerstag:</b> <b>4</b>	Bunter Kartoffeltopf mit Geflügelmettwurstchen G,I,2,3	<b>Donnerstag:</b> <b>8</b>	"Moussaka" (griechischer Kartoffelauflauf) mit Krautsalat -	Gemüsesuppe mit Maultaschen, Brötchen A1,C,F,I
<b>Freitag:</b> <b>B</b>	Gnocchi mit Tomatenragout und Salat A1,G	<b>Freitag:</b> <b>C</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis G	

SCHÖNE  
FERIEN :)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 geschwefelt,

7 mit Phosphat (nur Fleischerzeugnisse), 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Milcheiweiß (nur Fleischerzeugnisse), 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch & Laktose, H1 Mandeln,

H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashew- (Kaschu-) Nüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Lupinen, M Weichtiere

N Schwefeldioxid & Sulfit

**Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein.**



