

## Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 15/ 08.04.2019 bis 14.04.2019

	Menü 1		Menü 2	
Montag	Geschmelzte Leberknödel (S)	1, A, J	Pilzbratling	A, C
	Mischgemüse	J	Kräuterdip	J
	grüner Salat	1, I, O, T	Kartoffelpüree	J
	Fruchtkompott	7	Fruchtkompott	7
Dienstag	Gemüseintopf	N	Penne	A, C
	mit Rindfleischwürfel		Lauch-Käse-Soße	J
	Baguette	A	bunter Salat	1, I, O, T
	Früchtequark	J	Früchtequark	J
Mittwoch	Schweinekotelet (S)		Käsespätzle	A, C, J
	Karottengemüse	J	Röstzwiebeln	A
	Kartoffelpüree	J		
	grüner Salat	1, I, O, T	grüner Salat	1, I, O, T
	Fruchtjoghurt	J	Fruchtjoghurt	J
Donnerstag	Basler Bratwurst (S)	J, N, O	Gemüsebrühe mit Eierstich	A, C, N
	Senf	O	Milchreis	J
	grüne Bohnen	J	Rote Grütze	A
	Nudeln			
	frisches Obst			
Freitag	Fischnuggets (F)	A,C,D	Kartoffel-Lauch-Auflauf	A, C, J
	Sauce Tatar	J	grüner Salat	1, I, O, T
	Kartoffelsalat	O, T		
	Nusspudding	7, J, M	Nusspudding	7, J, M

1 = Farbstoff	6 = geschwefelt	11 = Gelatine	E = Erdnuss und -Erzeugnisse	O = Senf und Senferzeugnisse
2 = Antioxidationsmittel	7 = Süßungsmittel	A = Glutenhaltiges Getreide und -Erzeugnisse	I = Soja und -Erzeugnisse	Q = Sesam und Sesamerzeugnisse
3 = Phosphat	8 = Säuerungsmittel	B = Krebstiere und -Erzeugnisse	J = Milch und -Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	T = Schwefeldioxid und Sulfite
4 = Geschmacksverstärker	9 = geschwärzt	C = Eier und Eierzeugnisse	M = Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse etc) und -Erzeugnisse	U = Lupinen und -Erzeugnisse
5 = Konservierungsstoffe	10 = gewachst	D = Fisch und Fischerzeugnisse	N = Sellerie und Sellerieerzeugnisse	V = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, etc)

Schweinefleisch S / Rindfleisch R / Kalbfleisch K / Hühnerfleisch H / Geflügel G / Pute P / Wild W / Fisch F / Lamm L  
 Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet. Änderungen sind jederzeit vorbehalten.