

Speiseplan

17 .KW vom 23.04. bis 27.04.2018

Montag

Hinweise*

Krakauer mit Currysauce und Kartoffelwedges	1,2,3,4 1,2,3,4,13	Alle Allergene Alle Allergene
1 Joghurtdessert		
Salatbuffet	1,2,3,4,13	Alle Allergene
Kaltgetränk und Obst	11	

Dienstag

Hinweise*

Blumenkohleintopf mit Hackfleisch und Käse	1,2,3,4,13 1,2,3,4,13	Alle Allergene Alle Allergene
1 Kuchen	1,2,8,13	Alle Allergene
Salatbuffet	1,2,3,4,13	Alle Allergene
Kaltgetränk und Obst	11	

Mittwoch

Hinweise*

Makkaroniaufguss mit Kochschinken und Ei	1,2,3,4 1,2,3,4,13	Alle Allergene Alle Allergene
1 Dessert		
Salatbuffet	1,2,3,4,13	Alle Allergene
Kaltgetränk und Obst	11	

Donnerstag

Hinweise*

Bratfisch mit Sauce und Salzkartoffeln	1,2,3,4 1,2,3,4	Alle Allergene Alle Allergene
1 Eis		
Salatbuffet	1,2,3,4,13	Alle Allergene
Kaltgetränk und Obst	11	

Freitag

Hinweise*

Lunchbeutel und Obst	11	
----------------------	----	--

Änderungen vorbehalten!

Teilnehmer mit Sonderverpflegung (Allergiker, Vegetarier) melden sich bitte bei der Essensausgabe

*Hinweise (Legende):

Alle Speisen können Spuren vorangegangener Allergene enthalten (Kreuzkontamination)
Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für Fehler keine Haftung.
Aktuelle Angaben finden Sie an der jeweiligen Essensausgabe. Bitte beachten Sie die Ausschilderung.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	10 Chininhaltig
2 mit Konservierungsstoff	11 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	12 enthält eine Phenylalaninquelle (Süßstoff)
4 mit Geschmacksverstärker	13 mit Süßungsmitteln
5 geschwefelt	14 mit Nitrat
6 geschwärzt	
7 mit Phosphat	
8 mit Milcheiweiß	
9 Koffeinhaltig	

Allergene

A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)	B Krebstiere	I Sellerie
	C Eier	J Senf
	D Fisch	K Sesam
	E Erdnüsse	L Schwefeldioxid und Sulfite
	F Soja	M Lupinen
	G Milch (einschl. Laktose)	N Weichtiere
	H Schalenfrüchte	