

Mittagessensplan KW 20

13. Bis 19. Mai 2019



		Ohne Schweinefleisch	<u>vegetarisch</u>
6,8,9 G,I,J,	Montag: Fleischküchle vom Rind Mit Gemüsereis Himbeer-Wackelpudding	X	Mit Gemüsereis Früchtejoghurt
1,3,4,8,9 A,G,I,N	Dienstag: Penne mit Schinken-Sahne-Soße Tomatensalat		Penne mit Kräuter-Sahne-Soße, Tomatensalat
3,8,9, A,C,G,N	Mittwoch: Spinatspätzle mit Tomaten und Frischkäse Bunter Salat	X	
1,3,4,8,9, A,G,I,J,N	Donnerstag: Linseneintopf Mit Karotten und Wienerle Brot, Schokopudding		Linseneintopf mit Karotten, Brot Schokopudding
9 A,C,G,N	Freitag: Rohkost mit Kräuterquark Kaiserschmarren Mit Apfelmus	X	
Zusatzstoffe	1: mit Geschmacksverstärker 2: mit Antioxidationsmittel 3: mit Konservierungsstoff 4: mit Nitrit Pökelsalz		5: mit Süßungsmittel 6: mit Farbstoffen 7: gewachst 8: mit Phosphat 9: geschwefelt
Allergene:	A Gluten haltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse	F Sojabohnen G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf	K Sesamsamen L Lupinen M Weichtiere N Schwefeloxide, Sulfite
Kurzfristige Änderungen sind möglich!			

Mittagessensplan KW 21



20. Bis 26. Mai 2019

		Ohne Schweinefleisch	<u>vegetarisch</u>
9 A,I,J,N	Montag: Schweinebraten Mit Nudeln, Karottensalat		Gemüse Pfanne Mit Nudeln, Karottensalat
8,9, A,D,G,N	Dienstag: Fischfrikadellen Mit Salzkartoffel und Gurkensalat	X	Gebackener Camembert Mit Salzkartoffel und Gurkensalat
9 G,J,N	Mittwoch: Gnocchi mit Roter-Linsen- Bolognese Naturjoghurt mit Zimt-Zucker	X	
8,9, A,G,I,N	Donnerstag: Maultaschen mit Tomaten und Frischkäsesoße überbacken, Karottensalat		Vegi-Maultaschen mit Tomaten und Frischkäsesoße, Karottensalat
9, A,C,I,N	Freitag: Gemüse Eintopf Mit Kartoffeln, Brot Zitronenkuchen	X	
Zusatzstoffe	1: mit Geschmacksverstärker 2: mit Antioxidationsmittel 3: mit Konservierungsstoff 4: mit Nitrit Pökelsalz		5: mit Süßungsmittel 6: mit Farbstoffen 7: gewachst 8: mit Phosphat 9: geschwefelt
Allergene:	A Gluten haltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse	F Sojabohnen G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf	K Sesamsamen L Lupinen M Weichtiere N Schwefeloxide, Sulfite
	Kurzfristige Änderungen sind möglich!		

Mittagessensplan KW 20

13. Bis 19. Mai 2019



		Ohne Schweinefleisch	<u>vegetarisch</u>
6,8,9 G,I,J,	Montag: Fleischküchle vom Rind Mit Gemüsereis Himbeer-Wackelpudding	X	Mit Gemüsereis Früchtejoghurt
1,3,4,8,9 A,G,I,N	Dienstag: Penne mit Schinken-Sahne-Soße Tomatensalat		Penne mit Kräuter-Sahne-Soße, Tomatensalat
3,8,9, A,C,G,N	Mittwoch: Spinatspätzle mit Tomaten und Frischkäse Bunter Salat	X	
1,3,4,8,9, A,G,I,J,N	Donnerstag: Linseneintopf Mit Karotten und Wienerle Brot, Schokopudding		Linseneintopf mit Karotten, Brot Schokopudding
9 A,C,G,N	Freitag: Rohkost mit Kräuterquark Kaiserschmarren Mit Apfelmus	X	
Zusatzstoffe	1: mit Geschmacksverstärker 2: mit Antioxidationsmittel 3: mit Konservierungsstoff 4: mit Nitrit Pökelsalz		5: mit Süßungsmittel 6: mit Farbstoffen 7: gewachst 8: mit Phosphat 9: geschwefelt
Allergene:	A Gluten haltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse	F Sojabohnen G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf	K Sesamsamen L Lupinen M Weichtiere N Schwefeloxide, Sulfite
	Kurzfristige Änderungen sind möglich!		

Mittagessensplan KW 21



20. Bis 26. Mai 2019

		Ohne Schweinefleisch	<u>vegetarisch</u>
9 A,I,J,N	Montag: Schweinebraten Mit Nudeln, Karottensalat		Gemüse Pfanne Mit Nudeln, Karottensalat
8,9, A,D,G,N	Dienstag: Fischfrikadellen Mit Salzkartoffel und Gurkensalat	X	Gebackener Camembert Mit Salzkartoffel und Gurkensalat
9 G,J,N	Mittwoch: Gnocchi mit Roter-Linsen- Bolognese Naturjoghurt mit Zimt-Zucker	X	
8,9, A,G,I,N	Donnerstag: Maultaschen mit Tomaten und Frischkäsesoße überbacken, Karottensalat		Vegi-Maultaschen mit Tomaten und Frischkäsesoße, Karottensalat
9, A,C,I,N	Freitag: Gemüse Eintopf Mit Kartoffeln, Brot Zitronenkuchen	X	
Zusatzstoffe	1: mit Geschmacksverstärker 2: mit Antioxidationsmittel 3: mit Konservierungsstoff 4: mit Nitrit Pökelsalz		5: mit Süßungsmittel 6: mit Farbstoffen 7: gewachst 8: mit Phosphat 9: geschwefelt
Allergene:	A Gluten haltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse	F Sojabohnen G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf	K Sesamsamen L Lupinen M Weichtiere N Schwefeloxide, Sulfite
	Kurzfristige Änderungen sind möglich!		