

Menüplan

KW 30/2020

vom 20.07. bis 23.07.2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Sternchensuppe ^{a,i} Geflügelbällchen ^{4,a,c} Rösti ⁹ Pariser Karotten Gemüseragout Schneckli Eichblattsalat Frisches Obst	Grießklößchensuppe a,i Hackbraten ^{1,4,a} Bratensoße ^{1,a,g} Jerelli ^a Eichblattsalat Blaubeerpfannkuchen ^{1,4,a,c} mit Vanillesoße ⁹ Ananasquark ⁹	Gemüsecremesuppe ^{a,g,i} Blumenkohlaufauf vegi. Soße Salzkartoffeln Kalbsfleischkäse ^{2,5,6,j} Butterreis Fingermöhrchen Karamellpudding	Kressesuppe Rahmfleisch Kartoffelbrei ⁹ Bunter Blattsalat Braten Bunte Nudeln ^a Broccoligemüse Obstsalat

Zusatzstoffe

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (l) Lupinen und Lupinerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite