

Menüplan

KW 38/2020

vom 14.09. bis 17.09.2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Kräuterklößchensuppe ^{a,i} Gabelspaghetti mit Carbonarasoße Broccoligemüse Nudelauflauf ^{5,a,c,g} Blattsalat Frisches Obst	Riebelesuppe ^{a,i} Ravioli ^{4,a,g} Käsesoße ^{a1,g} Eichblattsalat Siedfleisch in Meerrettichsoße ^{2,a,g} Bouillonkartoffeln Rote Beete Salat ² Vanillecreme ⁹	Spinatcremesuppe ^{a,g} Braten Pilzsoße ^{1,a,g} Penne-Nudeln ^{a,1} Gemischter Blattsalat Fleischbällchen ^{a,1,4} in Tomatensoße ^{a,1} Butterreis ⁹ Fingermöhrchen Erdbeerquark ⁹	SOMMERTAG Klare Gemüsesuppe ^{a,g} Hähnchenschlegel, Bratensoße ^{1,a1,g} Bratkartoffeln Blattsalat Kaiserschmarren ^{4,a1,c} mit Vanillesoße ⁹ Schokopudding ⁹

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 Lupinenerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite