

Menüplan

KW 43/2020

vom 19.10. bis 22.10.2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Maultäschlesuppe ^{a,i} Bratwurstschnecke ^{2,5,6,j} Bratensoße ^{1,a1,g} Majorankartoffeln Poreegemüse ^{a1,g} Kräuterhaschee/Rind ^{1,a1} Gabelspaghetti ^a Gemischter Blattsalat Frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{a1,i} Frikadelle ^{a1,c,g,j} Rahmsoße ^{1,a1,g} Hörnchen Möhrenrohkostsalat ^g Blumenkohlkäsemedaillons ^{1,2,a1,c,g} Würfelpkartoffeln Kräutersoße ^{a1,g} Eichblattsalat Waldfruchtpudding ^g	Selleriecremesuppe ^{a1,g} Schweinegulasch ^{1,a1,g} Radi-Nudeln ^{a1} Broccoligemüse Marillenknödel ^{4,a} Vanillesoße ^g Obstsalat	Tomatensuppe ^{a1,g} Maultaschen in der Brühe ^{4,a,c,j,f} Kartoffelsalat ^j Gurkensalat Putenbraten Langkornreis Champignonragout ^{2,a1,g} Aprikosenquark ^g

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