



## Speiseplan vom 12.11. - 16.11.2018

Montag, 12.11.18

Jägermedaillon <sup>1,9,A,A1</sup>

Tomatensoße <sup>5,A,A1</sup>

Spirelli <sup>A</sup>

Bohnensalat

Fruchtjoghurt <sup>B,H</sup>

562 kcal, 13g Eiweiß, 23g Fett, 72g KH

Dienstag, 13.11.18

Fischroulade Gärtnerin Art

Kräutersoße <sup>5,A,B,H,J,A1</sup>

Kartoffelpüree <sup>B,H,M</sup>

Rotkrautsalat

Apfelmus <sup>2</sup>

476 kcal, 21g Eiweiß, 13g Fett, 60g KH

Mittwoch, 14.11.18

Hefeklöße <sup>A,B,D,H,A1</sup>

Kirschfruchtsoße

547 kcal, 13g Eiweiß, 15g Fett, 87g KH

Donnerstag, 15.11.18

Putengeschnetzeltes mit Erbsen,

Fingermöhren, Mais <sup>5,A,B,H,J,A1</sup>

Reis

Obst

599 kcal, 28g Eiweiß, 29g Fett, 52g KH

Freitag, 16.11.18

Linseneintopf mit Schnippelwürstchen <sup>1,2,9,J,M</sup>

Frische Petersilie

Brot <sup>A,A1,A4</sup>

Milchpudding Vanille <sup>B,H</sup>

418 kcal, 21g Eiweiß, 9g Fett, 61g KH

### Rückmeldung bitte bis zum 01.11.2018

Änderungen vorbehalten. Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Farbstoff; (9) mit PhosphatAllergene; (A) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse