



## Speiseplan vom 16.09. - 20.09.2019

Montag, 16.09.19

Bratwurst <sup>2,3,9</sup>  
Sahnesoße <sup>5,A,B,H,J,A1</sup>  
Sauerkraut <sup>1,2</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>  
Fruchtjoghurt <sup>B,H</sup>

674 kcal, 19g Eiweiß, 37g Fett, 62g KH

Dienstag, 17.09.19

Rührei <sup>5,B,D,H</sup>  
Rahmspinat <sup>A,A1</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>  
Milchpudding Schoko <sup>B,H</sup>

578 kcal, 22g Eiweiß, 28g Fett, 60g KH

Mittwoch, 18.09.19

Kochklops <sup>A,D,A1</sup>  
Kapernsoße <sup>5,A,B,H,A1</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>  
Möhrensalat  
Fruchtquarkspeise <sup>B,H</sup>

614 kcal, 34g Eiweiß, 27g Fett, 61g KH

Donnerstag, 19.09.19

Gebackene Fischstäbchen <sup>A,E,A1</sup>  
Kräutersoße <sup>5,A,B,H,J,A1</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>  
Rote Bete  
Birnenkompott

544 kcal, 22g Eiweiß, 15g Fett, 77g KH

Freitag, 20.09.19

Weißkohleintopf <sup>J,M</sup>  
Frische Petersilie  
Brot <sup>A,A1,A4</sup>  
Obst

281 kcal, 7g Eiweiß, 1g Fett, 55g KH

### Rückmeldung bitte bis zum 05.09.2019

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

mit Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Farbstoff; (6) geschwefelt; (9) mit PhosphatAllergene: (A) Glutenhaltige Getreide- und erzeuge; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.