



## Speiseplan vom 23.09. - 27.09.2019

Montag, 23.09.19

Gebackener Fleischkäse <sup>1,2,9</sup>  
Rahmbrechbohnen <sup>5,A,B,H,A1</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>  
Fruchtjoghurt <sup>B,H</sup>

613 kcal, 21g Eiweiß, 36g Fett, 47g KH

Dienstag, 24.09.19

Schweinegulasch mit Sauerkraut, Möhren  
<sup>5,A,B,H,J,A1</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>  
Schokoladenpuddingsoße <sup>B,H</sup>

532 kcal, 29g Eiweiß, 24g Fett, 47g KH

Mittwoch, 25.09.19

Hackfleischnocken <sup>A,D,A1</sup>  
Tomatensoße <sup>5,A,A1</sup>  
Spirelli <sup>A</sup>  
Weißkrautsalat  
Früchtekaltschale <sup>2</sup>

525 kcal, 19g Eiweiß, 23g Fett, 59g KH

Donnerstag, 26.09.19

Zwei gekochte Eier <sup>D</sup>  
Süße Senfsoße <sup>5,A,B,H,J,K,A1</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>  
Rote Bete  
Obst

544 kcal, 25g Eiweiß, 21g Fett, 62g KH

Freitag, 27.09.19

Milchreis <sup>1,B,H</sup>  
Kirschfruchtsoße  
Zimt und Zucker  
Apfelmus <sup>2</sup>

493 kcal, 10g Eiweiß, 9g Fett, 91g KH

### Rückmeldung bitte bis zum 12.09.2019

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

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

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.