



## Speiseplan vom 02.11. - 06.11.2020

Montag, 02.11.20

Gebackene Kohlroulade <sup>B,H,K</sup>

Krautsoße <sup>5,A,A1,B,H</sup>

Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>

Fruchtjoghurt <sup>1,B,H</sup>

498 kcal, 16g Eiweiß, 27g Fett, 47g KH

Dienstag, 03.11.20

Schweinegulasch "Bürgerliche Art" <sup>5,A,A1,B,H</sup>

Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>

Birnenkompott

491 kcal, 23g Eiweiß, 20g Fett, 53g KH

Mittwoch, 04.11.20

Paniertes Hähnchenbrustfilet <sup>A,A1</sup>

Rahmporree <sup>5,A,A1,B,H</sup>

Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>

Fruchtsaftgetränk <sup>2</sup>

481 kcal, 20g Eiweiß, 20g Fett, 55g KH

Donnerstag, 05.11.20

Eierfrikassee mit jungem Gemüse <sup>5,A,A1,B,D,H,K</sup>

Kartoffelpüree <sup>6,B,H</sup>

Obst

561 kcal, 21g Eiweiß, 24g Fett, 58g KH

Freitag, 06.11.20

Brechbohneintopf mit

Schnippelwürstchen <sup>1,2,6,9,J</sup>

Frische Petersilie

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

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

407 kcal, 18g Eiweiß, 15g Fett, 54g KH

### Rückmeldung bitte bis zum 22.10.2020

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; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.