



Speiseplan vom 12.10. - 16.10.2020

Montag, 12.10.20

Bratwurst ^{2,3,9}
Sahnesoße ^{5,A,A1,B,H,J}
Sauerkraut ^{1,2}
Dampfkartoffeln ^{6,M}
Fruchtjoghurt ^{1,B,H}

696 kcal, 20g Eiweiß, 38g Fett, 63g KH

Dienstag, 13.10.20

Rührei ^{5,B,D,H}
Rahmspinat ^{5,A,A1,B,H}
Dampfkartoffeln ^{6,M}
Milchpudding Schoko ^{B,H}

521 kcal, 21g Eiweiß, 25g Fett, 54g KH

Mittwoch, 14.10.20

Kochklops ^{A,A1,D}
Kapernsoße ^{5,A,A1,B,H}
Dampfkartoffeln ^{6,M}
Möhrensalat
Fruchtquarkspeise ^{1,B,H}

330 kcal, 9g Eiweiß, 8g Fett, 53g KH

Donnerstag, 15.10.20

Gebackene Fischstäbchen ^{A,A1,E}
Kräutersoße ^{5,A,A1,B,H,J}
Dampfkartoffeln ^{6,M}
Rote Bete ¹¹
Birnenkompott

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

Freitag, 16.10.20

Weißkohleintopf ^{1,2,6,J}
Frische Petersilie
Brot ^{A,A1,A4}
Obst

325 kcal, 11g Eiweiß, 5g Fett, 55g KH

Rückmeldung bitte bis zum 01.10.2020

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

mit Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (11) mit Süßungsmittel; (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; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg)

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.