



## Speiseplan vom 28.09. - 02.10.2020

Montag, 28.09.20

Schinkennudeln <sup>1,2,9,A</sup>  
Tomatensoße <sup>5,A,A1</sup>  
Möhrensalat  
Fruchtjoghurt <sup>1,B,H</sup>

603 kcal, 18g Eiweiß, 24g Fett, 77g KH

Dienstag, 29.09.20

Hähnchenschenkel  
Sahnesoße <sup>5,A,A1,B,H,J</sup>  
Apfelrotkohl <sup>2</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6</sup>  
Früchtekaltchale <sup>7</sup>

697 kcal, 39g Eiweiß, 38g Fett, 45g KH

Mittwoch, 30.09.20

Chili von der Pute, Früchten <sup>7</sup>  
Reis  
Apfelmus <sup>2</sup>

515 kcal, 18g Eiweiß, 11g Fett, 81g KH

Donnerstag, 01.10.20

Seelachsfilet Crispy-Fisch <sup>2,A,A1,E</sup>  
Kräutersoße <sup>5,A,A1,B,H,J</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6</sup>  
Rote Bete <sup>11</sup>  
Fruchtquarkspeise <sup>1,B,H</sup>

390 kcal, 19g Eiweiß, 13g Fett, 47g KH

Freitag, 02.10.20

Möhreneintopf mit Wiener Würstchen <sup>1,2,6,9,J</sup>  
Frische Petersilie  
Brot <sup>A,A1,A4</sup>  
Obst

387 kcal, 12g Eiweiß, 13g Fett, 53g KH

### Rückmeldung bitte bis zum 17.09.2020

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

mit Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (E) Fisch und -erzeugnisse;  
(H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.