

# SPEISEPLAN

24.09. – 28.09.2018

	Hauptgericht	Vegetarisches Gericht	Laktosefreies Gericht
<b>Montag</b>	Geflügelleberkäse G j 4 Püree g Möhrengemüse	Nudeln d1 Spinat-Käse-Soße d1	Geflügelleberkäse G j 4 Kartoffeln Möhrengemüse
<b>Dienstag</b>	Frikadelle R a j Bratkartoffeln Salat	Kartoffel-Gemüsepfanne V I	---
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenschnitzel, paniert G a d1 Kartoffeln Brokkoli	Käsespätzle a d1 g mit Röstzwiebeln, Tomaten Salat	---
<b>Donnerstag</b>	KINDERTAG		
<b>Freitag</b>	Fischstäbchen F d1 Reis, Salat Remoulade a	Ofenkartoffel Dip g j Rohkost	---

R = Rind, G = Geflügel, S = Schwein, V = Vegetarisch

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

**Allergene:** a Eier, b Erdnüsse, c Fisch, d glutenhaltiges Getreide: d1 Weizen, d2 Roggen, d3 Hafer, d4 Gerste, d5 Dinkel, d6 Kamut (oder Hybridstämme), e Krebstiere, f Lupine, g Milch, h Schalenfrüchte: h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia, i Sellerie, j Senf, k Sesams., l Sojabohnen, m Schwefeldioxid/Sulfite, n Weichtiere  
Salatdressing kann **Milch, Senf** erhalten