Speiseplan

Sabine Zaucker

KW 46

Speiseplan vom 09.11. – 12.11.26

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wunschmenü	***Würfelmenü***	***Rote Gefahr***	***Pasta Pasta***	
Lasagne **a1, c, g** **Salat** **Obst**	**Serviettenknödel** **a1, c, g** **Gemüsesauce** **a1, g** **Salat** **Pudding** **a1, g**	**Cevapcici** **a1,c** **Tomatenreis** **Salat** **Obst**	**Pasta** **a1, c, g** **Sahnesauce** **a1, g** **Salat** **Obst**	

Speisepläne unter Vorbehalt

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe
1-mit Farbstoff ; 2-mit Konservierungsstoff; 3-mit Antioxidationsmittel; 4-mit Geschmacksverstärker; 5-geschwefelt; 6-geschwärzt;7-mit Phospaht; 8-mit Milcheiweiß; 9-koffeinhaltig; 10-chininhaltig;
11-mit Süßungsmittel; 13-gewachst.
Deklarationspflichtige Allergene
a-Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen; a2-Roggen, a3-Gerste; a4-Hafer; a5-Dinkel, a6-enth.Khoran Weizen); b-Krebstiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse; c-Eier u daraus gewonnene Erzeugnisse;
d-Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse; e-Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse; f-Soja(bohnen) u. daraus gewonnene Erzeugnisse; g-Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse;
h-Schalenfrüchte (h1-Mandel; h2-Haselnüsse; h3-Walnüsse; h4-Kaschunüsse; h5-Pecannüsse;h7-Pistazien; h8-Macadamianüsse);
i-Sellerie u. daraus gewonnene Erzeugnisse; j-Senf u. daraus gewonnene Erzeugnisse; k-Sesamen u. daraus gewonnene Erzeugnisse;
l-Schwefeldioxid undSulphite; m-Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse; n-Weichtiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse.