

# Speiseplan für Euch vom 23.01.2023 – 26.01.2023



Tag	Menü 1	Vegetarisch	
<b>Montag</b>	feurige Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln <sup>3,a,i</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Dinkel,</sup> <sup>Soja,Roggen,Hafer,</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseintopf mit Gries-Klößchen <sup>a,c</sup> Mehrkornbrot <sup>a,f, Weizen Gerste, Dinkel,</sup> <sup>Soja,Roggen,Hafer,</sup> frische Salatauswahl am Buffet	frisches Obst
<b>Dienstag</b>	Vollkorn-Spiralnudeln <sup>a</sup> Soja-Tomaten-Kräutersoße <sup>a,f</sup> geriebener Gouda <sup>1,g</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Vollkorn-Spiralnudeln <sup>a</sup> Soja - Tomaten-Kräutersoße <sup>a,f</sup> geriebener Gouda <sup>1,g</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Frucht Dessert Waldfrucht Im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Mittwoch</b>	Hähnchen-Innenfilet paniert <sup>a,g,k</sup> Hähnchenbrustfilets paniert, flüssige Würzung Paprikasoße <sup>3,a,i</sup> Vollkornreis frische Salatauswahl am Buffet	Gemüselasagne <sup>a,c,g,i</sup> (Teigplatten mit Gemüsesoße und Käse) Tomatensoße mit Stücken <sup>a</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Quarkdessert Stracciatella <sup>e,g</sup>
<b>Donnerstag</b>	Bifteki „griechischer Art“ <sup>1,c,f,g</sup> (mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten.) Kartoffelpüree <sup>g</sup> Kohlrabi in heller Soße <sup>a,g,i</sup> frische Salatauswahl am Buffet	vegetarische Bifteki „griechische Art“ <sup>a,c,f,g,i</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Kohlrabi in heller Soße <sup>a,g,i</sup> frische Salatauswahl am Buffet	Panna Cotta Im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
<b>Freitag</b>			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen
Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f. Soja und Sojaerzeugnisse; g. Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose; h. Schalenfrüchte und Produkte; i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse; m. Schwefeloxid und Sulfid; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse			