

KW 19

	Montag 9. Mai.	Dienstag 10. Mai.	Mittwoch 11. Mai.	Donnerstag 12. Mai.	Freitag 13. Mai.
A	Rind	Schwein	Geflügel	Schwein	Fisch
	Fleischbällchen Paprikarahmsoße Gemüsereis 1.4.9.11.14.	Schweinshaxe Malzbiersoße Sauerkraut Kartoffelpüree 1.4.9.11.	Geflügelcurry mit Gemüse Bandnudeln 1.4.5.6.9.12.	Schaschlik Djuvecreis Ratatouille 9.11.14.	Brathering Schwäbischer Kartoffelsalat i.1.2.9.
B	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH
	Spaghetti Pesto, Fetakäse und Tomaten 1.4.9.11.	Sellerieschnitzel Kartoffelgratin Blattsalat 1.4.5.9.	Germknödel mit Kirschen 1.4.9.	Maultaschen Blattspinat Käsesoße 1.4.9.	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse 4.5.
C	NUDELBAR	NUDELBAR	NUDELBAR	NUDELBAR	NUDELBAR
	Nudeln (Eifrei) mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.		Nudeln (Eifrei) mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.	Nudeln (Eifrei) mit verschiedenen Soßen zur Wahl b.h.4.9.	
D	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT
	zur Zeit nicht im Angebot	zur Zeit nicht im Angebot	zur Zeit nicht im Angebot	zur Zeit nicht im Angebot	zur Zeit nicht im Angebot
E	SALAT	SALAT	SALAT	SALAT	SALAT
	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.l.1.2.3.4.5. 6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.l.1.2.3.4. 5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.l.1.2.3.4.5. 6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.l.1.2.3.4. 5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.l.1.2.3.4.5.6. .7.8.9.10.11.12.13.14.
	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost	Spezielle Kostformen bitte im Vorfeld mit unserer Küchenleitung absprechen z.b. Gluten Frei.- Diabetes .- Schonkost

Generell bereiten wir die Speisen frisch zu. Sollten in Einzelfällen Waren mit Zusatzstoffen verwendet werden, deklarieren wir diese auf dem Speiseplan mit:

- | | | | | |
|------------------------------|-------------------------|---------------|----------------------------|--------------------|
| a. mit Farbstoff | g. gewachst | 1. Eier | 8. Schwefeldioxid | 14. Schalenfrüchte |
| b. mit Konservierungsmitteln | h. mit Phosphat | 2. Fisch | 9. Glutenhaltiges Getreide | |
| c. mit Antioxidationsmittel | i. mit Süßungsmittel | 3. Krebstiere | 10. Lupine | |
| d. mit Geschmacksverstärker | j. enthält Phenylalanin | 4. Milch | 11. Senf | Änderungen |
| e. geschwefelt | k. Chinin haltig | 5. Sellerie | 12. Sojabohnen | vorbehalten |
| f. geschwärzt | | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere | |