

KW 20

	Montag 13. Mai.	Dienstag 14. Mai.	Mittwoch 15. Mai.	Donnerstag 16. Mai.	Freitag 17. Mai.
A	Rind	Schwein	Vegetarisch	Rind	Fisch
	Lasagne Tomatensoße Salat 1.4.5.9.	Grillhaxe Sauerkraut Kartoffelpüree 1.4.9.11.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln 1.4.9.	Rindergulasch Butternudeln Bunter Salat 4.9.11.12.	Paella mit Meeresfrüchten Joghurtdip 2.3.14.
B	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
	Lasagne Käsesoße Bunter Salat 1.4.5.9.14.	Kartoffelrösti Pilzragout Salat 1.4.9.12.	Milchreis Kirschen Zimt/Zucker 1.4.	Kartoffeltaschen Käsesoße Wurzelgemüse 1.4.5.9.14.	Erbensuppe Brötchen 5.9.11.14.
C	Nudelbar		Nudelbar	Nudelbar	Nudelbar
	Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl 1.4.9.		Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl 1.4.9.	Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl 1.4.9.	Nudeln (mit Ei) verschiedene Soßen zur Wahl 1.4.9.
D	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.	kann enthalten a.b.d.g.i.k.l.1.4.6.9.15.16.
E	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
	kann enthalten a..b.d.i.l.1.4.6.8.9.	kann enthalten a.b.c.d.e.f.g.h.i.j.k.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.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.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.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. Getreide/Gluten | 15. Emulgator |
| c. mit Antioxidationsmitteln | i. mit Süßungsmitteln | 3. Krebstiere | 10. Lupine | 16. Verdickungsmittel |
| d. mit Geschmacksverstärkern | j. enthält Phenylalanin | 4. Milch | 11. Senf | Änderungen |
| e. geschwefelt | k. Chinin haltig | 5. Sellerie | 12. Sojabohnen | vorbehalten |
| f. geschwärzt | l. Stabilisator | 6. Sesamsamen | 13. Weichtiere | |