

KW 36

	Montag 02. Sept.	Dienstag 03. Sept.	Mittwoch 04. Sept.	Donnerstag 05. Sept.	Freitag 06. Sept.
A	Rind	Schwein	Rind	Geflügel	Fisch
	Rinderfrikadelle Rahmsoße Mischgemüse Salzkartoffeln 1.4.9.11.	Schweinesteak Grillgemüse Kroketten 4.9.14.	Lasagne Tomatensoße Salat 1.4.5.9.	Hähnchenroulade Currysoße Butterreis Bunter Salat 4.9.12.	Gnocchi-Auflauf mit Räucherlachs Meerrettichsoße Salat 1.2.9.
B	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
	Gebratene Nudeln mit Gemüse 1.4.5.9.12.	Kartoffelrösti Pilzragout Salat 1.4.5.9.	Paprikareispfanne mit Sojahack Salat 4.9.12.	Milchreis Kirschen Zimt/Zucker 1.4.	Erbensuppe Brötchen 5.9.11.14.
C	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.	
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 | |