

KW 8

	Montag 17.Feb.	Dienstag 18. Feb.	Mittwoch 19. Feb.	Donnerstag 20. Feb.	Freitag 21. Feb.
A	Rind	Geflügel	Vegetarisch	Geflügel	Fisch
	Rindergulasch Butternudeln Bunter Salat a.b.c.d.1.4.5.15	Putenbraten kleine Klöße Erbsen mit Möhren b.i,1,4,5,11	Rührei Kartoffelpüree Leipziger Allerlei 4.9.12.	Hähnchenkeule Djuvecreis 1.4.9.11.	Seelachsfilet DillrahmsöÙe Salzkartoffeln Rote Beete a.d.i.2.5.11.15.16
B	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
	Kartoffelrösti buntes Gemüse in Sahnesauce a.b.c.d.1.4.5.15	Kartoffelauflauf mit Gemüse 1.4.5.9.12.14.	Cannelloni mit Tomatensauce 1,4,5,9,10,15	Pfannekuchen mit Heidelbeeren und Vanillesauce 1.4.5.9.14.	Lauch-Käsesuppe mit Sojahack Brötchen 1.4.11.12.16.b.i
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 | |