Speiseplan

für die KW 49/26

Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Canneloni in Tomatensoße mit Käse überbacken	Canneloni in Tomatensoße mit Käse überbacken	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
30. Nov	10,13,2	13,2,9		13
Dienstag	Nudel mit Hackfleischsoße	Milchreis mit Zimt und Zucker	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
01. Dez	2,9,13	2,9,13		45
Mittwoch	Putenschmorsteak (Putensteak in Zwiebelsoße) mit Bratkartoffeln	Nudelauflauf mit mediteranem Gemüse	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
02. Dez	9,2,13,37	2,13,37		2,13
Donnerstag	Fisch mit Reis und Soße	Eier- Omlette mit Kartoffeln und Senfsoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Kuchen
03. Dez	2,13,37	2,13,37		2,9,13
Freitag				
04. Dez				

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h.2 Weizen, 3Roggen,4Gerste, 5Hafer,6 Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie,25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,

Speiseplan

für die KW 50 /26

Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Chili con Carne mit Kartoffeln	Gefüllte Pfannkuchen mit Soße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Finger- Obst
07. Dez	1,2,13,	1,2,9,13,41,46		45
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Reis	Gemüseragout mit Reis	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
08. Dez	1,2,9,13,	1,2,3,9		13
Mittwoch	Süße Überraschung dazu Vanillesoße	Nudel mit Championsoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
09. Dez	1,2,9,13,	1,2,9,13,41,46		13
Donnerstag	Bratwurst mit Kartoffeln und Gemüse	gekochte Eier dazu warme Würzkartoffeln	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
10. Dez	1,2,9,13	1,2,9,13,		36,37, Rindergelantine
Freitag				
11. Dez				

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. 2Weizen, 3Roggen, 4Gerste, 5Hafer, 6Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie,25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,

Speiseplan

für die KW 51 / 26

Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Lasagne mit Hackfleisch	Vegi Lasagne	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Götterspeise
14. Dez	1,2,13,24	1,2,3,13,24		(Rindergelantine) 42
Dienstag	Hühner Nudeltopf	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Suppe	Finger- Obst
15. Dez	2,9,13	1,2,13,24		45
Mittwoch	Putengeschnetzeltes mit Nudeln	Nudel mit Tomatensoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Pudding
16. Dez	1,2,13,24	2,13,37		13
Donnerstag	Fisch mit Kartoffeln und Soße	Knödel mit Pilzsoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Kuchen
17. Dez	2,13,37	1,2,13,24		1,9,13
Freitag				
18. Dez				

Änderungen Vorbehalten

Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie,25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel,38-40 Nitrit,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47-50 Süßungsmittel, 53Koffein,

Speiseplan
KW 52-26

Tag	Menü I	Menü II	Salat	Dessert
Montag	Frikadelle mit Kartoffeln und Brauner Soße	Sojabolo mit Reis	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Obst
21. Dez				45
Dienstag	Kürbiseintopf mit Kartoffeln und Brot und Würstchen	Gnocchis mit Sahnesoße	Grüner Salat Gurke ,Möhren oder Tomaten Rohkost Tagessalat im Wechsel	Joghurt
22. Dez				13
Mittwoch				
23. Dez				
Donnerstag				
24. Dez				
Freitag				
25. Dez				
Samstag				
26. Dez				
Sonntag				
27. Dez				

Allergene:

1Glutenhaltige Getreide d. h. 2 Weizen, 3 Roggen, 4Gerste, 5Hafer,6 Dinkel, 7 Kamut oder deren Hybridstämme, 8 Krebstiere, 9 Eier,10 Fisch, 23 Erdnüsse und Schalenfrüchte, d. h. aMandeln,b Haselnüsse, bWalnüsse, dKaschunüsse, ePekannüsse,f Paranüsse,g Pistazien, h Makadamianüsse, i Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, 12 Soja, 13 Milch und Laktose, 24 Sellerie,25 Senf, 26 Sesam,

Zusatzstoffe:

36 farbstoff, 37konservierungsmittel, 38Nitrit,41Antioxsitationsmittel,42 Geschmacksverstärker, 43 geschwefelt,44geschwärzt,45 gewachst, 46Phosphat, 47 Süßungsmittel, 48Koffein,