

KALENDERWOCHE 3

SPEISEPLAN



Montag 17.01.2022	Dienstag 18.01.2022	Mittwoch 19.01.2022	Donnerstag 20.01.2022	Freitag 21.01.2022
Hauptgericht Hähnchen Cordon bleu ① ③ ⑦ R Erbsen in Rahm ⑦ ⑮ Kartoffelbrei ⑦ R	Hauptgericht Nudeln ① B Carbonara- Sahnesoße ③ ⑦ ⑧	Hauptgericht Putengulasch in Rahm R ⑦ ZucchiniGemüse B Zartweizen Ebly ①	Hauptgericht Kohlrabicremesuppe ⑦ Kräuterklößchen ① ⑦ HüEiWei Roggenbrötchen ① B	Hauptgericht Gebratenes Fischfilet * ④ KräuterQuark Dip ⑦ Kartoffeln
Frischkost	Frischkost Bunter Blattsalat (fein) Kräuterdressing ⑩	Frischkost	Frischkost Paprikasticks B	Frischkost Gurkensticks
Dessert Trauben B	Dessert Joghurt natur ⑦ B Dinkel Pops B ①	Dessert Fruchtquark ⑦ R	Dessert Dinkelgrießbrei ① ⑦ B Fruchtsoße B	Dessert Ananas

Allergene, Zusatzstoffe:

- ① Glutenhaltiges Getreide
- ⑥ Soja
- ⑪ Sesam
- a = Farbstoff
- f = Geschwärzt
- k = Süßungsmittel

- ② Krebstiere
- ⑦ Milch
- ⑫ Schwefeldioxid
- b = Konservierungsstoff
- g = Phosphat
- l = Gewachst

- B = Bio**
- ③ Eier , Hüeiweiß
- ⑧ Schalenfrüchte
- ⑬ Lupinen
- c = Antioxidationsmittel
- h = Milcheiweiß
- * MSC Fisch

- R = Regional**
- ④ Fische
- ⑨ Sellerie
- ⑭ Weichtiere
- d = Geschmacksverstärker
- i = Koffeinhaltig

- S = Saisonal**
- ⑤ Erdnüsse
- ⑩ Senf
- ⑮ Hülsenfrucht
- e = Geschwefelt
- j = Chininhaltig

