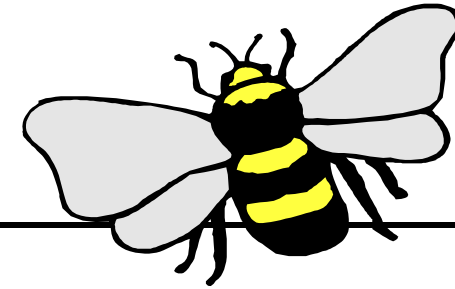
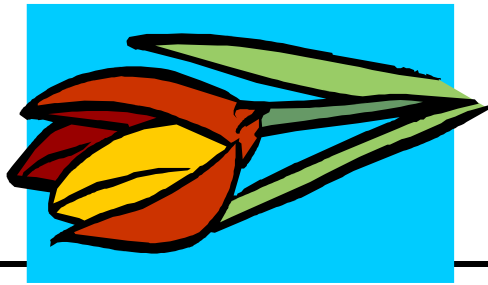
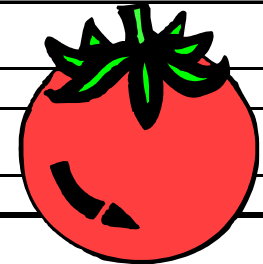
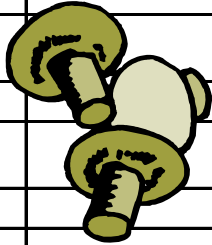


**Jahreszeiten-Speiseplan Frühling 4**  
**Woche vom 12.04. bis 16.04.2021**



Wochentag	Menü
Montag	Frühlings-Ofengemüse mit Kartoffeltasche und Kräuter-Joghurt-Dip (I,10)
Dienstag	Champignon-Putengeschnetzeltes (A <sub>1</sub> ,I,10) mit Vollkornnudeln (A <sub>1</sub> )
Mittwoch	Tomatensuppe (A <sub>1</sub> ) mit Reiseinlage dazu Mini-Brötchen (A <sub>1</sub> )
Donnerstag	Seefisch in Backteig (A <sub>1</sub> ,F,M) mit buntem Dillgemüse (B,1,10) und Quinoa
Freitag	Buntes Eierragout (A <sub>1</sub> ,M) in Senfsoße (G) und Kartoffelstampf (I,10)



Für jeder Jahreszeit gibt es einen neuen Speiseplan deshalb Wiederholung nach 7 Wochen = etwa 2x in jeder Jahreszeit  
 Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche bezüglich des Speiseplans mit wir werden sie gern bei unserer Planung bachten

Welcher Seefisch verarbeitet wird können wir erst am Freitag der Vorwoche mitteilen, sprechen Sie uns gern an.

Änderungen behalten wir uns vor, wenn Ware nicht lieferbar ist.

**Kennzeichnungspflichtige Allergene:** A<sub>1</sub>=Weizen, A<sub>2</sub>=Hafer, A<sub>3</sub>=Roggen, B=Sellerie/-erzeugnisse, C=Krebstiere/-erzeugnisse  
 D=Lupine/-erzeugnisse, E=Sesam/-erzeugnisse, F=Fisch/-erzeugnisse, G=Senf/-erzeugnisse, H<sub>1</sub>=Mandeln, H<sub>2</sub>=Walnüsse, H<sub>3</sub>=Haselnüsse,  
 I=Milch/-erzeugnisse, J=Schwefeldioxid/Sulfite, K=Soja/-erzeugnisse, L=Erdnüsse/-erzeugnisse; M=Eier/-erzeugnisse, N=Weichtiere

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt,  
 6=gewachst, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=koffeinhalzig, 10=Milcheiweiß