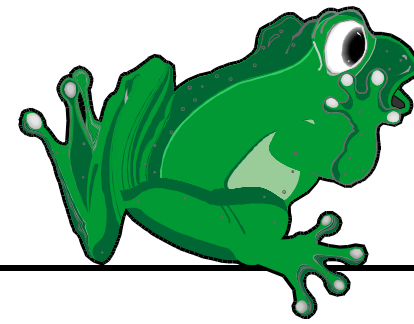


# Jahreszeiten-Speiseplan Frühling 5

## Woche vom 19.04. bis 23.04.2021



Wochentag	Menü
Montag	Kichererbsen-Broccoli-Pfanne (A <sub>1</sub> ) mit Couscous (A <sub>1</sub> )
Dienstag	Vollkorn-Nudeln (A <sub>1</sub> ) dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfeln (A <sub>1</sub> )
Mittwoch	Bunte Frühlingsgemüsesuppe (B) mit Mini-Brötchen (A <sub>1</sub> )
Donnerstag	Möhren-Seefischpfanne (F) mit gedünstetem Reis und Blattsalat mit Joghurtdressing (I,10)
Freitag	Milchreis (I,10) mit Rhabarbersoße



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=koffeinhaltig, 10=Milcheiweiß