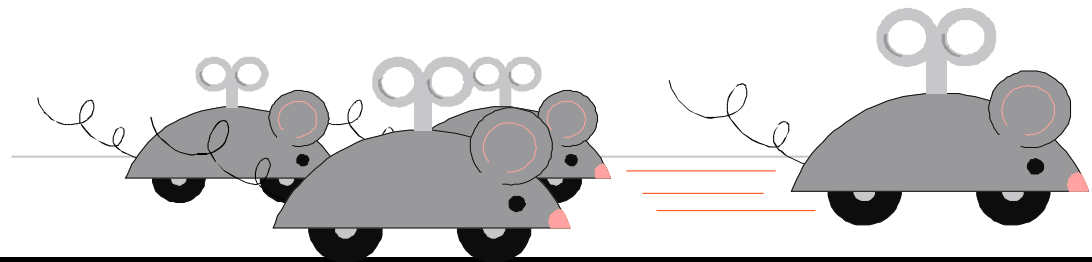
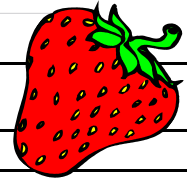
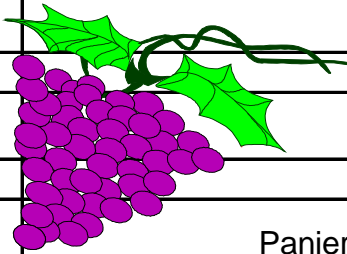


**Jahreszeiten-Speiseplan Frühling 7**  
**Woche vom 03.05. bis 07.05.2021**



Wochentag	Menü
Montag	Blumenkohl-Curry (A <sub>1</sub> ) mit Vollkornreis
Dienstag	Rinderfrikadelle (A <sub>1,G,M</sub> ) mit Möhrengemüse (A <sub>1,I,10</sub> ) und Kartoffeln
Mittwoch	Bunter Weißkohleintopf (A <sub>1,B</sub> ) mit Mini-Brötchen (A <sub>1</sub> )
Donnerstag	Panierter Seefisch (A <sub>1,F,M</sub> ) mit Kartoffel-Zucchini-Püree (I,10) und Tomaten-Kräutersoße (A <sub>1</sub> )
Freitag	Gnocchi-Nudeln (A <sub>1</sub> ) mit Spinat-Rahmsoße (A <sub>1,I,10</sub> ) und Reibekäse (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=koffeinhaltig, 10=Milcheiweiß