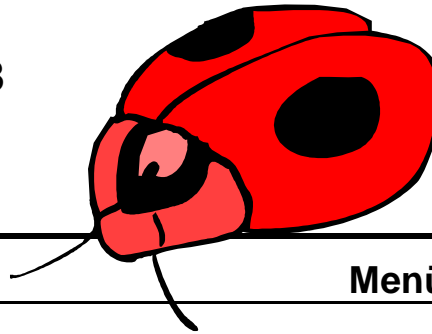
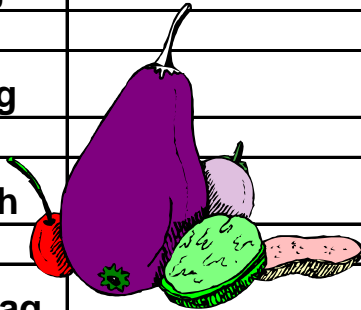


Jahreszeiten-Speiseplan Frühling 8
Woche vom 10.05. bis 14.05.2021



Wochentag	Menü
Montag	Vollkorn-Nudeln (A ₁) mit Broccoli-Frischkäsesoße (I,10)
Dienstag	Marinierte Hähnchenunterkeule mit buntem Kohlgemüse (A ₁) und Kartoffeln
Mittwoch	Bunter Frühlingsbrühereis (B) mit dazu Mini-Brötchen (A ₁)
Donnerstag	Christi Himmelfahrt
Freitag	Betriebsferien/Keine Lieferung



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: A₁=Weizen, A₂=Hafer, A₃=Roggen, B=Sellerie/-erzeugnisse, C=Krebstiere/-erzeugnisse
 D=Lupine/-erzeugnisse, E=Sesam/-erzeugnisse, F=Fisch/-erzeugnisse, G=Senf/-erzeugnisse, H₁=Mandeln, H₂=Walnüsse, H₃=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