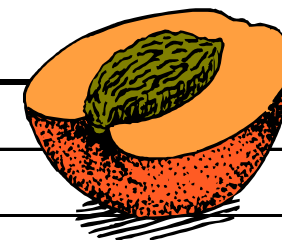
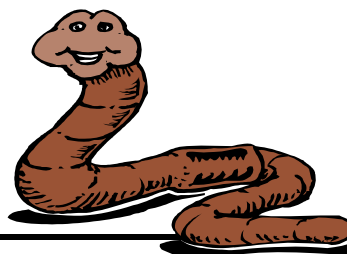
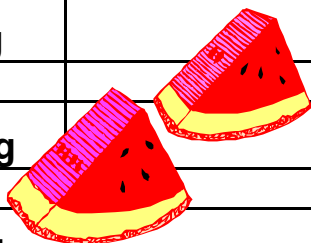


# Jahreszeiten-Speiseplan Sommer 10

Woche vom 31.08. bis 04.09.2020



Wochentag	Menü
Montag	Kartoffelgratin (M,I,10) mit Erbsen-Mais-Gemüse
Dienstag	Fruchtig nussige Pute (mit Walnüssen (H <sub>2</sub> ) und Pfirsichen) mit Curryreis
Mittwoch	Bunter Graupeneintopf (A <sub>1</sub> ,B) mit Mini-Brötchen (A <sub>1</sub> )
Donnerstag	Fischragout (A <sub>1</sub> ,F) mit Möhren, Fenchel und Paprika dazu Gabelspaghetti (A <sub>1</sub> )
Freitag	Linsen-Porree-Bratlinge (A <sub>1</sub> ,M) mit gebackenen Kartoffelspalten und Radieschen-Kräuterdip (I,10)



Für jede 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