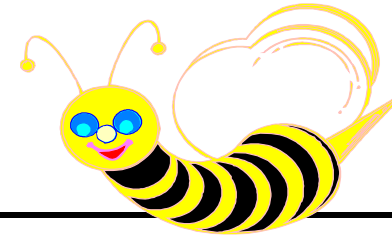
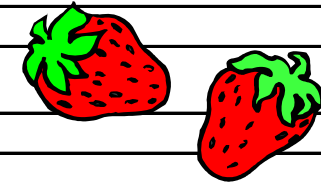
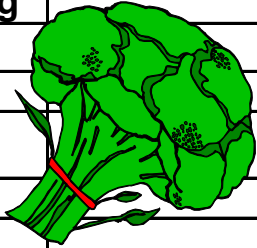


Jahreszeiten-Speiseplan Sommer 12

Woche vom 14.09. bis 18.09.2020



Wochentag	Menü
Montag	Bunter Gemüse-Couscousauflauf (B,I,10) überbacken mit Reibekäse
Dienstag	Rindergulasch (A ₁) mit Kartoffeln
Mittwoch	Bunte Gemüsesuppe (A ₁) mit Mini-Brötchen (A ₁)
Donnerstag	Überbackenes Fischfilet (F,I,10) mit Zucchini-Füllung und Kräuter-Kartoffelstampf (I,10)
Freitag	Blumenkohlbratling (A ₁) mit Paprika-Reis und Schnittlauchsoße (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 beachten.

Welcher Seefisch von uns 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