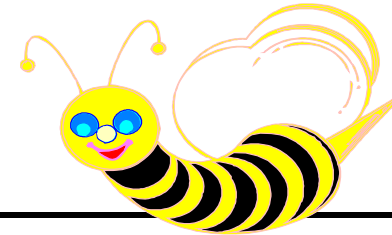
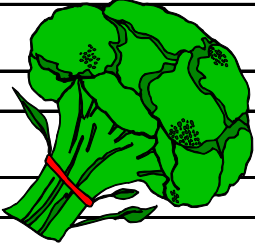
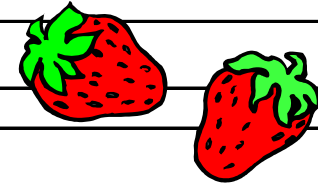


# Jahreszeiten-Speiseplan Sommer 13

Woche vom 26.09. bis 30.09.2022



Wochentag	Menü	
Montag		Milchreis (I,10) mit Beerensoße
Dienstag		Kohlrabi-Paprika-Gulasch (I,10) auf Nudeln (A <sub>1</sub> )
Mittwoch		Broccolirahmsuppe (I,10) mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Mini-Brötchen (A <sub>1</sub> )
Donnerstag		Zucchini-Tomaten-Pfanne (F,I,10) mit Kartoffelstampf (I,10)
Freitag		Quark-Gemüsebratling (A <sub>1</sub> ,I,10) mit Bulgur (A <sub>1</sub> ) und Schnittlauchdip (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 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:** 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