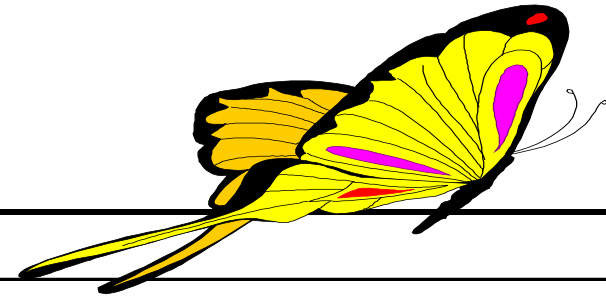
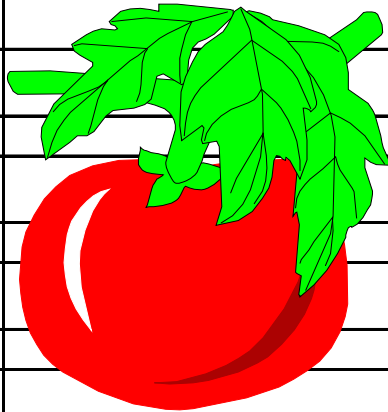


# Jahreszeiten-Speiseplan Sommer 9

Woche vom 24.08. bis 28.08.2020



Wochentag	Menü
Montag	Pasta (A <sub>1</sub> ) mit Broccoli-Frischkäsesoße (I,10)
Dienstag	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (I,10) und Gurkensalat
Mittwoch	Geflügel-Gulaschsuppe mit Mini-Brötchen (A <sub>1</sub> )
Donnerstag	Fischstäbchen (A <sub>1,F</sub> ) mit Tomatensoße (A <sub>1</sub> ) und gedünstetem Reis
Freitag	2 halbe gekochte Eier (M) mit Grüner Soße (I,10) und Kartoffelpüree



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 Frsitag 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