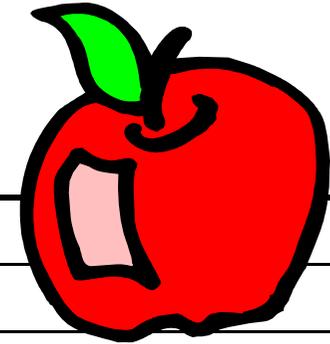


## Jahreszeiten-Speiseplan Winter 2

Woche vom 11.01. bis 15.01.2021



Wochentag	Menü
Montag	Gnocchi-Nudeln mit Tomatensoße (A <sub>1</sub> ) und Reibekäse (I,10)
Dienstag	Hähnchen-Mais-Geschnetzeltes (A <sub>1</sub> ) mit Spätzle (A <sub>1</sub> )
Mittwoch	Kartoffel-Wurzel-Suppe (B) mit Mini-Brötchen (A <sub>1</sub> )
Donnerstag	Seefischfilet im Kräutermantel (A <sub>1</sub> ,F) dazu Reis und Chicorée-Orangen-Rohkost
Freitag	Apfel-Zimtmichel (A <sub>1</sub> ,I,M,10) mit Schokoladensoße (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 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