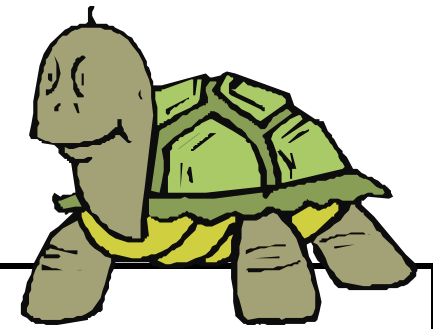
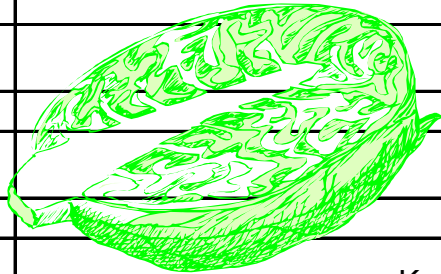


Jahreszeiten-Speiseplan Winter 4

Woche vom 25.01. bis 29.01.2021



Wochentag	Menü
Montag	Buchweizen-Pfannkuchen (A ₁ ,M) gefüllt mit Lauch und Reibekäse (I,10)
Dienstag	Rindergulasch (A ₁) mit Rotkohl und Kartoffeln
Mittwoch	Vegetarischer Wirsing-Eintopf (A ₁) mit Mini-Brötchen (A ₁)
Donnerstag	Karotten-Seefisch-Lasagne (A ₁ ,F,I,10) mit Weißkraut-Möhren-Rohkost
Freitag	Milchnudeln (I,10) mit Zimt-Zucker



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: 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