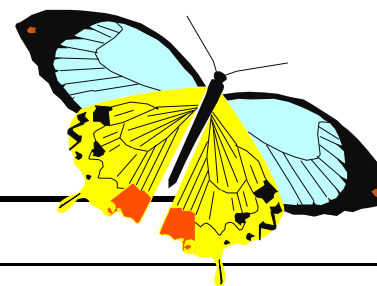
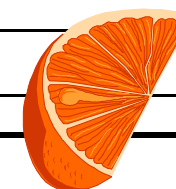
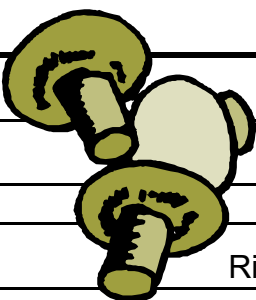


Jahreszeiten-Speiseplan Winter 8

Woche vom 19.02. bis 23.02.2018



Wochentag	Menü
Montag	Vegetarischer Gemüse-Nudel-Eintopf (A ₁ ,B) mit Mini-Brötchen (A ₁) und Ananas
Dienstag	Rinderhackfleisch-Wirsing-Pfanne (A ₁) mit Vollkornreis und Vanille-Nusspudding (H ₁ ,I,10)
Mittwoch	Cremige Gemüse-Polenta mit Kichererbsenbällchen (A ₁) dazu Tomaten-Quark-Dip (I,10)
Donnerstag	Kartoffelpüree-Spinat-Bett (I,10) mit gebackenem Seefisch (A ₁ ,F,M) dazu Dillsoße (A ₁ ,I,10), Orangenjoghurt (I,10)
Freitag	Vollkorn-Farfalle (A ₁) mit Champignon-Möhrenpfanne (A ₁) und Schokomuffin (A ₁)



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