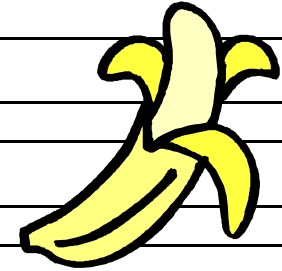
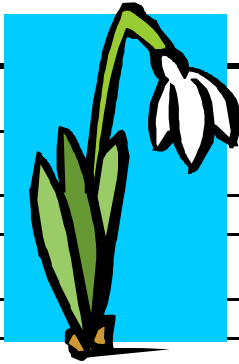
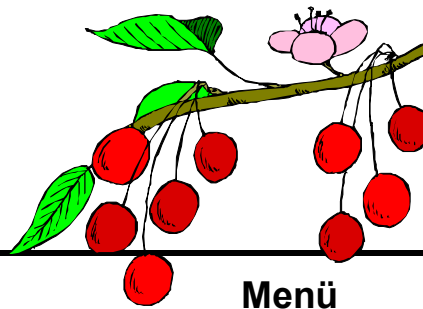


Jahreszeiten-Speiseplan Winter 9
Woche vom 26.02. bis 02.03.2018



Wochentag	Menü
Montag	Kirschenmichel mit Vanillesoße (A ₁ ,I,M,10) dazu Möhrensticks
Dienstag	Hähnchen-Mais-Geschnetzeltes (A ₁) mit Vollkornpenne (A ₁) und Banane
Mittwoch	Kartoffel-Wurzel-Suppe (B) mit Mini-Brötchen (A ₁) und Milchreis (I,10) mit Apfel-Zimtsoße (A ₁)
Donnerstag	Seefischfilet im Käsemantel (A ₁ ,F,I,10) und Vollkorn-Gemüsereis dazu Chicorée-Orangen-Rohkost
Freitag	Grünkernbratlinge (A ₁) mit Kartoffel-Kräuterpüree (I,10) und Tomatensoße (A ₁) dazu Schokostreuselquark (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: 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