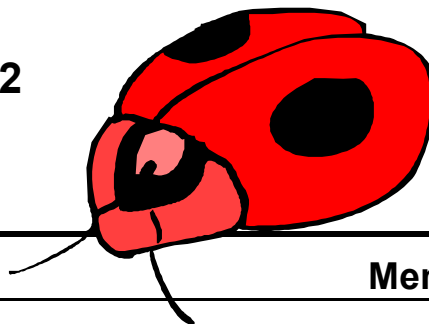


Jahreszeiten-Speiseplan Frühling 2

Woche vom 02.04. bis 06.04.2018



Wochentag	Menü
Montag	Ostermontag
Dienstag	Vollkonnudeln (A ₁) mit Tomatensoße (A ₁) und gebratener Jagdwurst (A ₁ ,M) dazu Schokostreuselquark (I,10)
Mittwoch	Grießspeise mit Apfel-Himbeersoße (A ₁ ,I,10) dazu Gemüse-Knabbersticks
Donnerstag	Seefischragout in Dillsoße (A ₁ ,F,I,10) mit Vollkorn-Risi-Bisi (Reis mit Möhren und Erbsen) dazu Obstsalat
Freitag	Amaranth-Blumenkohl-Broccoli-Bratling (A ₁) mit Lauch-Couscous (A ₁) und Currysoße (A ₁) dazu Banane

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