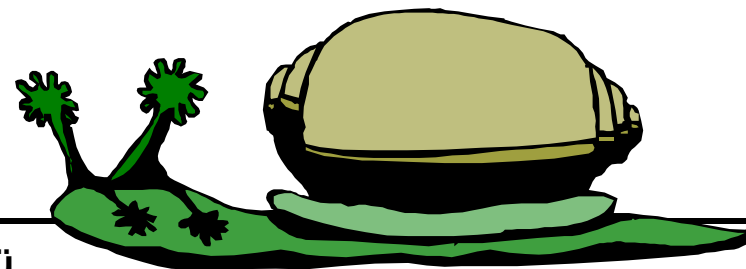
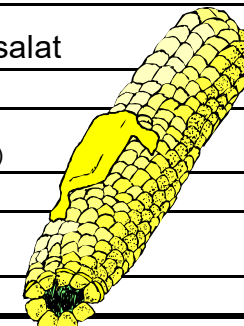


# Jahreszeiten-Speiseplan Frühling 3

## Woche vom 09.04. bis 13.04.2018



Wochentag	Menü
Montag	Möhreneintopf (A <sub>1</sub> ) mit Mini-Brötchen (A <sub>1</sub> ) und Schokoladenpudding (I,10)
Dienstag	Rinderhackfleisch-Wirsing-Pfanne (A <sub>1</sub> ) mit Vollkornreis, Himbeerjoghurt (I,10)
Mittwoch	Buntes Eierragout (A <sub>1</sub> ,M) in Senfsoße (G) und Kartoffelstampf (I,10), Lauch-Maissalat
Donnerstag	Gedünsteter Seefisch (F) auf Rahm-Mangold (I,10) dazu Vollkornnudeln (A <sub>1</sub> )
Freitag	Milchreis (I,10) mit Apfelmus (3) dazu Zucker/Zimt und Kohlrabisticks



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