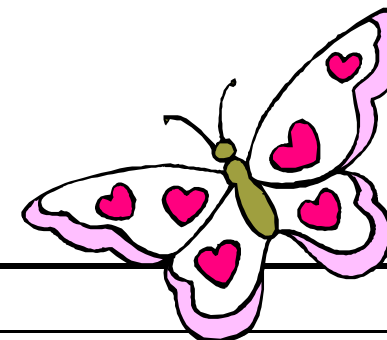


# Jahreszeiten-Speiseplan Frühling 5

## Woche vom 23.04. bis 27.04.2018



Wochentag	Menü
Montag	Bunte Frühlingsgemüsesuppe (A <sub>1</sub> ,B) mit Fadennudeln (A <sub>1</sub> ) dazu Pfirsichquark (I,10)
Dienstag	Vollkorn-Penne (A <sub>1</sub> ) mit Bolognese (Soße aus Rinderhack, Sellerie und Möhren) (B) und Parmesan, halber Apfel
Mittwoch	Gebackene Spinatkartoffeln (A <sub>1</sub> ,I,10) mit Kräuterrührei (M) dazu Vanillepudding (I,10)
Donnerstag	Tomaten-Seefischpfanne (A <sub>1</sub> ,F) mit Vollkornreis und Blattsalat mit Joghurtdressing (I,10)
Freitag	Grießspeise (A <sub>1</sub> ,I,10) mit Rhabarbersoße (A <sub>1</sub> ) dazu Knabbergemüse



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