











Speiseplan für den Zeitraum vom 17.04.2023 bis 21.04.2023

	Menü 1	Menü 2- vegetarisch
Montag, 17.04.2023	Gebratene Hähnchenbrust mit Couscous und Rübengemüse *a, g, i 	Gemüse Bratling auf Rahmgemüse mit Reis *a,g,i 
Dienstag, 18.04.2023	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibekäse und Salat *a,g,i 	Wirsingintopf mit Kartoffeln und Getreidebällchen *a,c 
Mittwoch, 19.04.2023	Bratwurst *G* Kartoffeln, Soße und Saisongemüse *2, 3, 8, a,i 	Nudeln mit veganer Gemüsebolognese, dazu Reibekäse und Gurkensalat *a,g, i, 
Donnerstag, 20.04.2023	Beefburger vom Rind mit frittierten Kartoffeln und Gurkensalat *9, a, i, j, k 	Falafel- Bällchen mit Gemüseragout und Reis *a, i 
Freitag, 21.04.2023	Fischfilet mit Frühlingsgemüse und Ofenkartoffeln *a,d,g,i 	Überbackener Blumenkohl mit Curry, dazu Ofenkartoffeln *g, i 

Inhaltstoffe:

1-Farbstoff; 2-Konservierungsstoff; 3-Antioxidationsmittel; 4-Geschmackverstärker; 5-geschwefelt; 6-geschwärzt; 7-gewachst; 8-Phosphat; 9-mit Süßungsmittel; 10-mit Phenylalninquelle; 11-mit Pflanzenfett; 13-koffeinhaltig; 14-chininhaltig; *R*-Rindfleisch; *S*-Schweinefleisch; *G*-Geflügelfleisch

Allergene: a-Gluten, b-Krebstiere, c-Ei, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam, l-Lupine, m-Weichtiere, n-Schwefeldioxid und Sulfide
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.