

# Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptgericht</b>	Gemüse-Couscous "vegan orientalisch" Kokos-Currysoße gem. Salat 11,a,i	Putenkeule gegrillt Bratensoße Kartoffelknödel Mischsalat 1,3,5,7,a	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung fruchtige Tomatensugo Parmesan, Salat 6,a,c,f,i	Hähnchenspieß leichte Rahmsoße Kräuterreis gem. Salat 11,a	Seelachsfilet Dillsoße, Butterkartoffel Mischsalat a,g
<b>Nachspeise</b>	Obst	Naturjoghurt mit Müsli	Obst	Kekse	Fruchtjoghurt
<b>Woche vom 19.09. bis 23.09.2022</b>					

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff (E100 bis E180), 2. mit Farbstoff (20=E102, 21=E104, 22=E110, 23=E122, 24=E124 und 25=E129), 3. mit Konservierungsstoff, 4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. gewachst, 10. mit Phosphat, 11. mit Süßungsmittel/n  
 Kennzeichnungspflichtige Allergene:  
 a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (Weizen, 1=Roggen, 2=Gerste, 3=Hafer, 4=Dinkel, 5=Kamut), b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse, h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (h= Mandel, 1=Haselnuss, 2=Cashewkerne, 3=Walnuss, 4=Pistazien, 5=Pecannuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.