


Speiseplan vom 18.12.2017 – 24.12.2017

	<b>Menü 1 (Vollkost)</b>	<b>Menü 2 (Vegetarisch)</b>
<b>Montag</b> 18.12.17	Ofenfleischkäse (45,46)mit Kartoffeln und Kohlrabi (8,51,42,40) Obst	Tagessuppe (40a,42,45,51), Kaiserschmarrn(8,51,42,40) mit Zimt und Zucker Obst
<b>Dienstag</b> 19.12.17	Putengeschnetzeltes(8,51,45,46,40) Mit Spätzle(40,42,51) Joghurt (51)	Maultaschen-Gemüse-Pfanne (8,40,42,45,46,51) Kleiner Salat Joghurt (51)
<b>Mittwoch</b> 20.12..17	Hühnerfrikassee(51,45,46) mit Reis frisches Obst	Lasagne „Prima Vera“ (Karotten,Blumkohl,Broccoli, Erbsen,Frischkäse,Lasagne- platten) frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 21.12.17	Letzter Schultag <b>Schule endet um 11.20 Uhr</b>	vegetarisch Pizza (8,51,40,42) mit Salat Pudding (51)
<b>Freitag</b> 22.12.17	<b>Ferien</b>	<b>Ferien</b>

Zahlen kennzeichnen Zusatzstoffe und Allergene laut Aushang.  
 Spuren und Kreuzkontaminationen, können generell nicht ausgeschlossen werden!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit,  
 sowie schöne Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Lieber Gast,

unser Bestreben ist es, dass unsere Speisen sowohl hohen ernährungsphysiologischen als auch geschmacklichen Standards entsprechen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und aus regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe und Allergene nicht erhältlich sind, diese aber dennoch von Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke, haben wir für Sie mit einer Zahl gekennzeichnet.

Die Zahlen stehen für gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Allergene. Deren Bedeutung entnehmen Sie folgender Tabelle:

#### **Zusatzstoffe**

- 1 Mit Farbstoffe
- 2 Mit Konservierungsstoff(en)
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Mit Phosphat
- 8 Mit Milcheiweiß
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 Mit Süßungsmittel(n)
- 12 Enthält eine Phenylalinquelle
- 13 Gewachst
- 14 Enthält Taurin
- 15 Mit Nitritpökelsalz
- 16 Enthält Tafelsüßen
- 17 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18 Unter Schutzatmosphäre verpackt
- 19 Mit Säuerungsmittel

#### **Allergene**

- 40 Glutenhaltig/glutenhaltige Erzeugnisse
- 41 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 42 Eier und Eierzeugnisse
- 43 Fisch und Fischerzeugnisse
- 44 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 45 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 46 Senf und Senferzeugnisse
- 47 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 48 Schwefeldioxid / Sulfite > 10mg/kg
- 49 Lupine und Lupineerzeugnisse
- 50 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- 51 Milch, Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
- 52 Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- 53 Soja und Sojaerzeugnisse

Entscheiden Sie selbst!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!