

Unsere Speisekarte vom 08.11. bis 12.11.2021

	Menü	
Mo		Käsespätzle mit Röstzwiebeln Obst
Di		Backkartoffeln mit Kräuterquark, Salat
Mi		Fischstäbchen mit Zitrone, Kartoffelpüree und Salat
Do		Spaghetti Bolognese vegetarisch mit geriebenem Käse, Salat
Fr		Gnocchi-Pfanne mit Gemüse Pudding

Das Team der Cafeteria wünscht Guten Appetit.
Änderungen vorbehalten.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene siehe Aushang.

SE_AZ_Speiseplan_Plan3_KW 45_2021_5Tage_1Menü.docx

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Speiseplan_Plan 3 / KW 45 vom 08.11. - 12.11.2021

	Menü 1	Zusatzstoffe	Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe	Allergene
Mo				Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln		a1,c,g
				Obst		
Di	Backkartoffeln					
	Kräuterquark		g			
	Salatbeilage		g, j			
Mi	Fischstäbchen (Alaska-Seelachs)		a1,d			
	Zitrone					
	Kartoffelpüree		g			
	Salatbeilage		g,j			
Do				Vegetarische Bolognese		a1,c,f,g,i
				Spaghetti		a1,c
				geriebener Käse		g
				Salatbeilage		g, j
Fr	Gnocchi-Pfanne mit Gemüse		a1,c,i			
	Pudding		g			

Zusatzstoffe:		Allergene:	
mit Farbstoff	1	enthält Gluten (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6)	a
mit Konservierungsstoff	2		
mit Antioxidationsmittel	3	enthält Krebstiere	b
mit Geschmacksverstärker	4	enthält Eier	c
geschwefelt	5	enthält Fisch	d
geschwärzt	6	enthält Erdnüsse	e
gewachst	7	enthält Soja	f
mit Phosphat	8	enthält Milch	g
chininhaltig	9	enthält Schalenfrüchte (Mandeln 1, Haseln. 2, Walnüsse 3, Kaschun. 4, Pekann. 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia 8)	h
coffeinhaltig	10		
mit Süßungsmittel	11		
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	12		
enthält eine Phenylalaninquelle	13	enthält Sellerie	i
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	14	enthält Senf	j
aus Kuhmilchzubereitung	15	enthält Sesam	k
mit kakaohaltiger Fettglasur	16	enthält Schwefeldioxid /Sulfite	l
Zitrusfrüchte können mit Diphenyl, Ortophenyphenol, Thiabundazol konserviert sein. Die Schale ist nicht zum Verzehr geeignet.		enthält Weichtiere	m
		enthält Lupinen	n