

Speiseplan der 38. Kalenderwoche vom 14.09. bis 18.09.2020

Montag:	<i>Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffel</i>	A, C
Vegi:	<i>vegi- Schnitzel mit Beilage</i>	
	<i>Salatbuffet</i>	G,J,16
Dienstag	<i>Kohlroulade mit Möhren, Kartoffelpüree</i>	A, C
Vegi:	<i>Kürbisgemüse mit Grießklößen</i>	
	<i>Salatbuffet</i>	G,J,16
Mittwoch	<i>Thaicurry vom Huhn mit Basmatireis</i>	
Vegi:	<i>Spinatpizza</i>	
	<i>Salatbuffet</i>	G,J,16
Donnerstag:	<i>Lasagne al Forno</i>	A,C
Vegi:	<i>panierter Emmentaler mit Salat</i>	
	<i>Salatbuffet</i>	G,J,16
Freitag:	<i>Forellenfilet mit Kräuterbutter, Salzkartoffel</i>	
Vegi:	<i>Rührei mit Champignons</i>	
	<i>Salatbuffet</i>	G,J,16

TEILNEHMER MIT SONDERVERPFLEGUNG (ALLERGIKER, VEGETARIER) MELDEN SICH BEI UNS .
 HINWEISE: Alle Speisen können Spuren vorangegangener Allergene enthalten (Kreuzkontamination)
 Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Garantie
 und für Fehler keine Haftung.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	10 Chininhaltig
2 mit Konservierungsstoffen	11 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	12 enthält Süßstoff
4 mit Geschmacksverstärker	13 mit Süßungsmittel
5 geschwefelt	14 mit Nitrat
6 geschwärzt	15 Koffeinhaltig
7 mit Phosphat	16 Milcheiweiß

ALLERGENE

A Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)	I Sellerie
B Krebstiere	J Senf
C Eier	K Sesam
D Fisch	L Schwefeldioxid, Sulfate
E Erdnüsse	M Lupinen
F Soja	N mit Weichtiere
G Milch (Laktose)	
H Schalenfrüchte	

