



Speiseplan

Woche 28.11.- 02.12.2022



Woche	Mittag	Vegetarisch	ohne Schwein mit Geflügel, Rind oder Fisch
Montag	Pasta, Spinatsoße, Reibekäse a,g	Pasta, Spinatsoße, Reibekäse a,g	Pasta, Spinatsoße, Reibekäse a,g
Dienstag	Milchreis, Apfelmus 3,g	Milchreis, Apfelmus 3,g	Milchreis, Apfelmus 3,g
Mittwoch	Fischragout mit Gemüse, Salzkartoffeln d	"Fisch v.Feld", Salzkartoffeln a,g	Fischragout mit Gemüse, Salzkartoffeln d
Donnerstag	Braturst, Salzkartoffeln, Mischgemüse 1,2,a,g	Veg. Bratwurst, Salzkartoffeln, Mischgemüse 1,2,a,g	Braturst, Salzkartoffeln, Mischgemüse 1,2,a,g
Freitag	Graupeneintopf mit Wurzelgemüse, Brot a,i	Graupeneintopf mit Wurzelgemüse, Brot a,i	Graupeneintopf mit Wurzelgemüse, Brot a,i

Woche 05.12- 09.12.2022

Woche	Mittag	Vegetarisch	ohne Schwein mit Geflügel, Rind oder Fisch
Montag	Pasta, Tomatensoße, Reibekäse a,g	Pasta, Tomatensoße, Reibekäse a,g	Pasta, Tomatensoße, Reibekäse a,g
Dienstag	Chili con carne v. Geflügel, Reis, Salatbeilage	Vegetarische Wurst, Reis, Salatbeilage	Chili con carne v. Geflügel, Reis, Salatbeilage
Mittwoch	Gemüsefrikadelle, Kartoffelpüree, Petersiliensoße g	Gemüsefrikadelle, Kartoffelpüree, Petersiliensoße g	Gemüsefrikadelle, Kartoffelpüree, Petersiliensoße g
Donnerstag	Fischpfanne, Couscous, Gemüsebeilage a,d	Veg. Fischpfanne, Couscous, Gemüsebeilage a,d	Fischpfanne, Couscous, Gemüsebeilage a,d
Freitag	Linsensuppe mit Wurzelgemüse, Brot a	Linsensuppe mit Wurzelgemüse, Brot a	Linsensuppe mit Wurzelgemüse, Brot a

Änderungen vorbehalten



Zusatzstoffe:

1. mit Phosphat
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Farbstoffen
5. mit Süßungsmitteln

Informationen für Allergiker:

- | | |
|--------------|-------------------|
| a.) Getreide | h) Nüsse |
| c.) Eier | i) Sellerie |
| d.) Fisch | j) Senf |
| g.) Milch | l) Schwefeldioxid |