

Speiseplan Juniorküche

KW 45 vom 04.11.2024 bis 08.11.2024



Montag	Reis mit Wurstgulasch 2,3,a,b,h,i,S
	Frisches Obst der Saison 7
Dienstag	Bauernroulade mit Gemüsefüllung mit Bratensauce a,b,g,h,i,S a,b,h,i,R & Kartoffelpüree b Kirschkompott
	Bunter Hühnernudeltopf & Vollkornbrötchen a,b,h,i,G a,b Quarkspeise mit Heidelbeeren b
Donnerstag	Gedü. Fischfilet mit Sc. Hollandaise, Kartoffeln d a,b,c,h,i & Sommergemüse b Apfelgrütze
	Eierfrikassee mit Petersilienkartoffeln a,b,c,h Frisches Obst der Saison 7

Änderungen vorbehalten!

Woche 12

enthält Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) Konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
wefeldioxid

ine

Tierart:

R= Rind S= Schwein

G= Geflügel

W=Wild

enthält Allergene:

- | | | | |
|-----------------------|----------------------------|----------------|--------------------|
| 6) geschwärzt | a) Weizen | h) Senf | o) Pekannüsse |
| 7) gewachst | b) Milch, einschl. Laktose | i) Sellerie | p) Paranüsse |
| 8) mit Süßungsmitteln | c) Eier | j) Sesam | q) Macadamiannüsse |
| 9) mit Phosphat | d) Fische | k) Mandeln | r) Walnüsse |
| | e) Weichtiere | l) Pistazien | s) Erdnüsse |
| | f) Krebstiere | m) Haselnüsse | t) Schwefeldioxid |
| | g) Soja | n) Cashewnüsse | u) Roggen |
| | | v) Lupine | |

Speisen die nicht gekennzeichnet sind ohne Rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potenzial gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.

Technologisch unvermeidliche Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Nähere Informationen erhalten Sie über der Küchenleitung.