

Speiseplan für Euch vom 21.09.2020 – 25.09.2020



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	<p>Schweine-Schnitzel paniert a,c mit 8% flüssige Würzung</p> <p>Paprikasoße^{3,i} Vollkornmakkaroni^a</p> <p>Geflügelschnitzel auf Anmeldung paniert mit 8% flüssige Würzung a,c</p> <p>frische Salatauswahl am Buffet</p>	<p>vegetarisches Schnitzel paniert^{a,c,f}</p> <p>Paprikasoße^{3,i}</p> <p>Vollkornmakkaroni^a</p> <p>frische Salatauswahl am Buffet</p>	<p>Milchpudding „Schoko“ im Becher</p> <p>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</p>
Mittwoch			
Donnerstag	<p>Putengyros mit Röstzwiebeln^{3,a}</p> <p>Fladenbrot^{a,g}</p> <p>Kräuter-Quark Dip^{g,i}</p> <p>frische Salatauswahl am Buffet</p>	<p>Sesam-Karotten-Stäbchen^{a,f,g,i}</p> <p>Kräuter- Quark Dip^{g,i}</p> <p>frische Salatauswahl am Buffet</p>	<p>Eisbecher</p> <p>Allergenen und Kennzeichnung siehe Verpackung am Lebensmittel</p> <p>oder frischer Apfel</p>
Freitag			<p>Sie können gerne als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb der Saison auswählen</p>
<p>Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüße, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeinhaltig; 19. Stärke</p> <p>Allergene: a. Gluten haltiger Weizen und Weizenerzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c. Eier und Eierzeugnisse; d. Fisch und Fischerzeugnisse; e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f. Soja und Sojaerzeugnisse; g. Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose; h. Schalenfrüchte und Produkte; i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;</p> <p>m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse</p>			