

Speiseplan für Euch vom 30.11.2020 – 04.12.2020



Tag	Menü 1	Vegetarisch	Dessert
Montag			
Dienstag	feurige Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais Zwiebeln und Kartoffeln ^{3,a,i} Mehrkornbrot ^{a,f} , Weizen Gerste, Hafer, frische Salatauswahl am Buffet	Gemüseeintopf mit Gries-Klößchen ^{a,c} Mehrkornbrot ^{a,f} , Weizen Gerste, Hafer, frische Salatauswahl am Buffet	Froop Frucht auf Joghurt Kirsch Banane siehe Verpackung am Lebensmittel
Mittwoch			
Donnerstag	Bifteki „griechischer Art“ ^{1,c,f,g} (mit Rindfleisch z.T. fein zerkleinert mit Käse und Tomaten,) Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	vegetarische Bifteki „griechische Art“ ^{a,c,f,g,i} Kartoffelpüree ^g frische Salatauswahl am Buffet	Panna Cotta Im Becher siehe Verpackung am Lebensmittel
Freitag			Sie können täglich als Alternative zum Dessert auch aus unserem Obstkorb auswählen

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärtzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Milcheiweiß; 10. mit Süßungsmittel; 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12. Verwendung von Tafelsüßigkeiten, z. B. Sorbit; 13. Verwendung von Aspartam; 16. koffeininhaltig; 19. Stärke

Allergene: a. Glutenhaltiger 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 Sellerierzeugnisse; k. Senf und Senferzeugnisse; l. Sesam und Sesamerzeugnisse;
m. Schwefeloxid und Sulfit; n. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; o. Lupinen und Lupinenerzeugnisse