

Wochenplan

Von 14.12 bis 18.12.20

Montag: Menü1: Schupfnudeln mit Sauerkraut. Obst

(1;4;a;c;g;m;)

Menü2: Kartoffelgratin mit Rahmspinat dazu Brot. Obst

(1;a;d;c;g;o;m;)

**Dienstag: Menü1: Risotto mit Rossini (Erbsen-Sahne-Tomatensoße).
Blattsalat**

(1;4;a;c;g;m;)

Menü2: Dampfnudeln mit Vanillesoße. Blattsalat

(4;a;c;g;m;)

Mittwoch: Menü1: Backfischfilet dazu Kartoffelsalat. Profiterol

(1,4,,a;c;e;g;m;o;b)

Menü2: Gemüserösti mit Kartoffelsalat. Profiterol

(1;a;c;e;g;m;o;)

Donnerstag: Menü1: Gnocchi mit Tomatensoße. Rohkostplatte

(1;4;a;c;g;m;)

Menü2: Gnocchi Pesto (Basilikumsoße). Rohkostplatte

(4;a;c;g;m;o;)

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 Süßungsmittel Acesulfam 8 Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

14 Allergene:

Glutenhaltiges Getreide (A) Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
Krebstiere (B) Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen Ei (C) Eier
von Geflügel und Erzeugnisse daraus Vögel, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei Fisch (D) Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste,
Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen, Erdnuss (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen,
vegetarische Aufstriche, Schokolade Soja (F) Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks,
Feinkostsalate, Kaugummi Milch oder Laktose (G) Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne,
Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise Schalenfrüchte (H) Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse. Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse;
Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat Sellerie (L) Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
Senf (M) Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföle, Senfsprossen Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen,
Soßen Sesam (N) Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot Lupinen (P) Lupinenmehl,
Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze Sulfite (O) Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein,
Trockenobst, Tomatenmark Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse,
Feinkostsalate Weichtiere (R) Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden