

# Unser Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht normal	Schlemmerfilet <sup>A(WZ),G</sup> mit Reis und Tomatensoße <sup>3,B,C</sup>	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark <sup>B,C</sup> und Gemüsesticks	Tortellini <sup>A(WZ),D</sup> in Schinkensahnesoße <sup>3,B,C,M,2,3,7</sup>	Pizza <sup>A(WZ),B,C,1,2,3</sup> mit Salat <sup>M</sup>	Hackfleischpfanne <sup>3</sup>
Hauptgericht ohne Schweinefleisch	Schlemmerfilet <sup>A(WZ),G</sup> mit Reis und Tomatensoße <sup>3,B,C</sup>	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark <sup>B,C</sup> und Gemüsesticks	Tortellini <sup>A(WZ),D</sup> in Schinkensahnesoße <sup>3,B,C,M,2,3,7</sup>	Pizza <sup>A(WZ),B,C,1,2,3</sup> mit Salat <sup>M</sup>	Hackfleischpfanne <sup>3</sup>
Hauptgericht vegetarisch	Backcamembert <sup>A(WZ),B,C</sup> mit Reis und Tomatensoße <sup>3,B,C</sup>	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark <sup>B,C</sup> und Gemüsesticks	Tortellini <sup>A(WZ),D</sup> in Sahnesoße <sup>3,B,C,M</sup>	Pizza <sup>A(WZ),B,C,1,2,3</sup> mit Salat <sup>M</sup>	Gemüsepfanne <sup>3</sup>
Nachspeise	Obst <sup>11</sup>	Selbstgemachte rote Grütze mit Beerenobst und Vanillesoße <sup>B,C</sup>	Obst <sup>11</sup>	Knusperjoghurt <sup>A(WZ,GE,HF),B,C</sup>	Kuchen <sup>1A(WZ),B,C,D</sup>

## Woche 3

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß, 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: gewachst, 12: mit Taurin, 13: mit Süßungsmittel, 14: gentechnisch verändert  
 Allergene A: glutenhaltige Getreide: Weizen (WZ), Roggen (RG), Gerste (GE), Hafer (HF), Dinkel (DK), Kamut (KM), B: Laktose, C: Milchprodukte, D: Eier, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Fisch, H: Krebstiere, I: Weichtiere, J: Nüsse/Schalenfrüchte: Mandeln (Ma), Haselnüsse (HN), Walnüsse (WN), Cashewnüsse (CN), Pecanüsse (PCN), Paranüsse (PN), Pistazien (PIST), Macadamianüsse (MN), K: Schwefeldioxid/Sulfite, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Lupinen  
 Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.