

MITTAGSTISCH

Speisenplan 02.04. – 05.04.2012

Dienstag	1	Cevapcici vom Rind ^(13,15) dazu Reis, Tzaziki ⁽¹⁹⁾ und Krautsalat
	2	Rahmgemüse ^(19,21) mit Kräutersauce und Kartoffeln

Donnerstag	1	Fischfilet paniert gebraten ^(13,15,16) mit Kartoffelpüree ⁽¹⁹⁾ und Rahmgemüse ⁽¹⁹⁾
	2	Vegetarische Bratwurst ^(2,3) mit Kartoffelpüree ⁽¹⁹⁾ und Rahmgemüse ⁽¹⁹⁾

Freitag	1	Karfreitag
	2	

Zutaten, die zu häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören(Kennzeichnung nach EU- Richtlinie 2003/89/EG): 13= Gluten, 14= enth. Krebstiere, 15= enth. Ei, 16= enth. Fisch, 17= enth. Erdnuss, 18= enth. Soja, 19= enth. Milch einschl. Laktose, 20= enth. Schalenfrüchte, 21= enth. Sellerie, 22= enth. Senf, 23= enth. Sesam, 24= enth. Sulfite

Zugelassene Stoffe nach der Zusatzverordnung vom 29-01-1998: 1= Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 7= mit Phosphat

MITTAGSTISCH 15KW

Speisenplan 09.04.-13.04-2012

Montag	1	Ostermontag
	2	
Dienstag	1	Bratwurst(S)^(2,3) mit Rahmgemüse⁽¹⁹⁾ und Kartoffelpüree⁽¹⁹⁾
	2	Backkartoffel mit Blattspinat⁽¹⁹⁾ und Sour Cream⁽¹⁹⁾
Donnerstag	1	Pochierte Seelachswürfel⁽¹⁶⁾ im Tomaten- Gemüsesud⁽²¹⁾ dazu Reis und Schmand⁽¹⁹⁾
	2	Möhrenschnitzel^(13,15,19) mit Rahmsauce⁽¹³⁾ und alzkartoffeln

Zutaten, die zu häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören(Kennzeichnung nach EU- Richtlinie 2003/89/EG): 13= Gluten, 14= enth. Krebstiere, 15= enth. Ei, 16= enth. Fisch, 17= enth. Erdnuss, 18= enth. Soja, 19= enth. Milch einschl. Laktose, 20= enth. Schalenfrüchte, 21= enth. Sellerie, 22= enth. Senf, 23= enth. Sesam, 24= enth. Sulfite

Zugelassene Stoffe nach der Zusatzverordnung vom 29-01-1998: 1= Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 7= mit Phosphat

MITTAGSTISCH

Speisenplan 16.04.– 20.04.2012

-
- Dienstag**
- 1 **Königsberger Klopse (S)**^(13,15,19,22) mit Salzkartoffeln und Roter Beete
 - 2 **Milchreis**⁽¹⁹⁾ mit Beerenkompott und Zimt und Zucker
-

- Donnerstag**
- 1 **Backfischfilet**^(13,15,16) mit Röstkartoffeln und Remoulade ^(19,22)
 - 2 **Gemüseschnitzel**^(13,15,21) mit Röstkartoffeln, Remoulade ^(19,22)
-

Zutaten, die zu häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören(Kennzeichnung nach EU- Richtlinie 2003/89/EG): 13= Gluten, 14= enth. Krebstiere, 15= enth. Ei, 16= enth. Fisch, 17= enth. Erdnuss, 18= enth. Soja, 19= enth. Milch einschl. Laktose, 20= enth. Schalenfrüchte, 21= enth. Sellerie, 22= enth. Senf, 23= enth. Sesam, 24= enth. Sulfite

Zugelassene Stoffe nach der Zusatzverordnung vom 29-01-1998: 1= Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 7= mit Phosphat