

Speiseplan Monat August

Dienstag 01.08.2023	Reisnudeln mit Tomatensoße und Hackbällchen Obst 2,3,4,8,14,a
Mittwoch 02.08.2023	Bratwurst mit Buttererbsen und Kartoffelpüree Dessert 1,2,3,4,8,a,c,g
Donnerstag 03.08.2023	Rahmgeschnetzeltes mit Salzkartoffeln Gurken 1,2,3,4, 8,14,a,c,g,i
Freitag 04.08.2023	Mexikanischer Reistopf Dessert 1,2,3,4,14,a,c,g
Montag 07.08.2023	Eierragout mit Salzkartoffeln Kompott 1, 2,3,4,8,a,c,g
Dienstag 08.08.2023	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen Dessert 2,3,4,8,a,c,g
Mittwoch 09.08.2023	Schinkennudeln mit Kochschinken, Erbsen und Ei Obst 1,2,3,4,5,14,a,c,g
Donnerstag 10.08.2023	Schnitzel mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Dessert 1, 2,3,4,8,14,a,c,g
Freitag 11.08.2023	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Salzkartoffeln Salat 1,2,3,4,8,a,c,d,g
Montag 14.08.2023	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4 ,8 a,c,g
Dienstag 15.08.2023	Wurstgulasch mit Nudeln Kompott 1,2,3,4,14,a,c,g
Mittwoch 16.08.2023	Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,14,a,c,g
Donnerstag 17.08.2023	Putenschnitzel mit gelben Bohnen und Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,8,14,a,c,g,
Freitag 18.08.2023	Gebratenes Fischfilet mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln Dessert 2,3,4,5,8,14,a,c,g
Montag 21.08.2023	Kartoffelpuffer mit Apfelmus Dessert 5,8,i,c
Dienstag 22.08.2023	Vollkornnudeln mit Tomatensoße Kompott 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
Mittwoch 23.08.2023	Hackbraten mit Buttermöhren und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
Donnerstag 24.08.2023	Schnitzel mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
Freitag 25.08.2023	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Reis Rohkostsalat 1,2,3,4,8,a,c,d,g

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 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln
Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan Monat August

Montag 28.08.2023	Nudeln mit Tomatensoße und gebratener Jagdwurst Obst 1,2,3,4,8,a,c,g
Dienstag 29.08.2023	Griesbrei mit Apfelmus Kuchen 1,2,3,4,5,14,a,c,d,g,i
Mittwoch 30.08.2023	Bratklops mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Kompott 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g
Donnerstag 31.08.2023	Kartoffel- Gemüseauflauf mit Hähnchenfleisch Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a,c,g

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 enthält eine Phenylalaninquelle, 14 mit Süßungsmitteln
Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse