

Speiseplan Monat August

Donnerstag 01.08.2024	Hähnchennuggets mit Buttergemüse und Kartoffelpüree Obst 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Freitag 02.08.2024	Kartoffelgemüseauflauf Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Montag 05.08.2024	Eierragout und Salzkartoffeln Kompott 2,3,4,8,a1,c,g
Dienstag 06.08.2024	Nudeln mit Bolognesesoße Dessert 2,3,4,8,a1,c,g
Mittwoch 07.08.2024	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,5,14,a1,c,g
Donnerstag 08.08.2024	Schweinegeschnetztes mit Reis Gurkensalat 1,2,3,4, 8,14,a1,c,g,i
Freitag 09.08.2024	Gebratenes Fischfilet mit Zitronensoße und Reis Salat 1,2,3,4,8,a1,c,d,g
Montag 12.08.2024	Kleine Pfannkuchen Apfelmus 8,14,g
Dienstag 13.08.2024	Nudeln mit Tomatensoße und gebratener Jagdwurst Dessert 1,2,3,4,8,14,a1,c,g
Mittwoch 14.08.2024	Schnitzel mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,14,a1,c,g
Donnerstag 15.08.2024	Bratklops mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Obst 1,2,3,4,8,14,a1,c,g,
Freitag 16.08.2024	Gemüsefrikadelle mit Nudelsalat Dessert 1,2,3,4,14,a1,c,g
Montag 19.08.2024	Hähnchenburger mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,8,14,a1,g
Dienstag 20.08.2024	Tortellinis mit Tomatensoße Kompott 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Mittwoch 21.08.2024	Gulasch mit Salzkartoffeln Gurkensalat 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Donnerstag 22.08.2024	Milchschnitzel mit gelben Bohnen und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g,
Freitag 23.08.2024	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Reis Rohkostsalat 1,2,3,4,8,a1,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 einält 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 26.08.2024	Nürnberger Würstchen mit Buttergemüse und Püree Kompott 1,2,3,4,5,14,a1,c,g
Dienstag 27.08.2024	Buntes Rührei mit Süßsaurer Soße und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,14,a1,c,g
Mittwoch 28.08.2024	Schichtkohl mit Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Donnerstag 29.08.2024	Putenschnitzel mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Salzkartoffeln Dessert 1,2,3,4,5,8,14,a1,c,g
Freitag 30.08.2024	Panierter Seelachs mit Senfsoße und Bratkartoffeln Salat 1,2,3,4,5,8,14,a1,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, a1 Weizen, a2 Roggen,

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, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, 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