



Speiseplan

Für die 43. Kalenderwoche vom 22. bis 26. Oktober 2018

Montag

Gemüsesuppe mit Grießklößchen ^{a,f,g,i,j}
dazu Rohkost

Nachtisch: Apfelkompott

Dienstag

Polentaschnitten mit Tomatensoße ^{i,j}
dazu Krautsalat

Nachtisch: Stückobst

Mittwoch

Fladenbrot, Falafel und Joghurtsoße ^{a,k,g}
dazu Möhrenraspel, Rotkohlraspel,
Gurkenscheiben
Nachtisch: Datteln

Donnerstag

Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree ^{a,c,g,i,j}
dazu Apfel – Rote Bete-Salat ^j

Nachtisch: ein Keks ^{a,c,g}

Freitag

Nudeln mit Pilzsoße ^{a,g}
dazu Grüner Salat mit Joghurtdressing ^g

Nachtisch: Fruchtquark ^g

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte (wie Nüsse, Cashew, ...), (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesam, (m) Lupinen

Weitere Zusatzstoffe werden separat ausgewiesen



Speiseplan

Für die 44. Kalenderwoche vom 29. Okt. bis 2. Nov. 2018

Montag

Rote Bete-Suppe mit Kartoffelbrot ^{a,i,j}
dazu Rohkost

Nachtisch: Grießbrei ^{a,g} mit Fruchtsoße

Dienstag

**Dinkelgetreide mit Karottengemüse und
Soße ^{a,g,i}**

dazu Grüner Salat mit Dressing ^j
Nachtisch: Apfelkompott

Mittwoch

**Reis mit gebackenen Kürbisstückchen
und Linsensoße ^{i,j}**

dazu Karotten-Apfelsalat mit Sellerie ⁱ
Nachtisch: Vanillejoghurt ^g

Donnerstag

**Ofenkartoffeln mit Dip, Erbsen und
Möhrengemüse ^{c,g,j}**

dazu Krautsalat
Nachtisch: Stückobst

Freitag

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{a,g}
dazu Grüner Salat mit Dressing

Nachtisch: Fruchtquark ^g

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch, (h) Schalenfrüchte (wie Nüsse, Cashew,..), (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesam, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupinen, (n) Weichtiere
Weitere Zusatzstoffe werden separat ausgewiesen