

Speiseplan 22.04. – 26.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Panierter Fisch  a,g,k Kartoffelpüree g,m,2,12,14 Spinat ⁹	Cevapcici ^{a,c,12}  Ajvar ⁸ Reis Gurkensalat ^{k,i}	Nudelauf ^{a,c,g,i} Blattsalat ^{k,i}	Hähnchen Cordon  Bleu Bratkartoffeln Karotten-Kraut-Salat	Gemüsepatte ^{a,c} Kartoffelsalat ^k Joghurtsoße ⁹
Vegetarisch	Fisch vom Feld ^{a,k}	Vegetarische Cevapcici ^a	Vollkost	Valess Schnitzel	Vollkost
Ohne Schwein	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Vollkost
Dessert	Himbeer-Apfel-Sahne ^{g,2}	Vanillepudding ⁹	Multivitaminsaft	Apfeljoghurt ⁹	Süßes ^{OVP}
Ext. Kunden Dessert			Birne		Fruchtcocktail
	Abendessen Wohngruppen / Internat			Wohngruppen Kochabend	Abendessen f. Sonntag
Vollkost	Wurstaufschnitt ^{OVP} Käseaufschnitt ^{OVP} Tomate	Nudelsalat ⁹	Putenwien ^{1,2,7,14} 1 Brötchen ^a		Käse ^{OVP} Maiskölbchen ⁸
Vegetarisch	Vollkost	Vollkost	Vegetarische Wurst ^{c,12}		Vollkost
Ohne Schwein	Vollkost	Vollkost	Vollkost		Vollkost

Wir kochen mit diesen Fleischsorten



Rind



Geflügel



Schwein



Fisch

Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

Allergene: a – Gluten | b – Krebstiere | c – Ei | d – Fisch | e – Erdnüsse | f – Soja | g – Milch | h – Schalenfrüchte | i – Sellerie | k – Senf | l – Sesam | m – Schwefeldioxyd, Sulfit | n – Lupinen | o – Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 – Konservierungsstoffe | 2 – Antioxidantien | 3 – Geschmacksverstärker | 4 – Geschwefelt | 5 – Geschwärzt | 6 – Gewachst | 7 – Phosphat | 8 – Süßungsmittel | 9 – Zuckerart + Süßungsmittel | 10 – kann abführend wirken | 11 – Phenylalanin | 12 – Farbstoffe | 13 – Azofarbstoffe | 14 – Schutzatmosphäre | OVP – Originalverpackt