

Speiseplan vom 04.06.2018 bis 10.06.2018 ( Woche nach den Pfingstferien )

	<b>Menü 1 (Vollkost)</b>	<b>Menü 2 (Vegetarisch)</b>
<b>Montag</b> <b>04.06.2018</b>	Spagetti (8,51,40,42) mit Sauce Bolognaise(45,46,40) Salat Obst	Spagetti 88,51,40,42) mit Tomatensoße(45,46) Salat Obst
<b>Dienstag</b> <b>05.06.2018</b>	Putengeschnetzeltes(8,51,45,46,40) Mit Spätzle(40,42,51) Joghurt (51)	Kräuterrüherei(8,51,42) Püree(8,51) Salat Joghurt (51)
<b>Mittwoch</b> <b>06.06.2018</b>	Hühnerfrikassee(51,45,46) mit Reis frisches Obst	Tagessuppe(40,42,8) Kartoffelpuffer (8,42,40) mit Apfelmus frisches Obst
<b>Donnerstag</b> <b>07.06.2018</b>	Hackfleischbällchen(Schwein/Rind) (40,42) mit Pilzsoße(8,51,42,45) und Nudeln(40,7) Pudding (51)	Pilzsoße(8,51,42,45) mit Nudeln Salat Pudding (51)

Zahlen kennzeichnen Zusatzstoffe und Allergene laut Aushang.  
Spuren und Kreuzkontaminationen, können generell nicht ausgeschlossen werden!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Lieber Gast,

unser Bestreben ist es, dass unsere Speisen sowohl hohen ernährungsphysiologischen als auch geschmacklichen Standards entsprechen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und aus regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe und Allergene nicht erhältlich sind, diese aber dennoch von Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke, haben wir für Sie mit einer Zahl gekennzeichnet.

Die Zahlen stehen für gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Allergene. Deren Bedeutung entnehmen Sie folgender Tabelle:

### **Zusatzstoffe**

1	Mit Farbstoffe
2	Mit Konservierungsstoff(en)
3	Mit Antioxidationsmittel
4	Mit Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	Mit Phosphat
8	Mit Milcheiweiß
9	Koffeinhaltig
10	Chininhaltig
11	Mit Süßungsmittel(n)
12	Enthält eine Phenylalinquelle
13	Gewachst
14	Enthält Taurin
15	Mit Nitritpökelsalz
16	Enthält Tafelsüßen
17	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
18	Unter Schutzatmosphäre verpackt
19	Mit Säuerungsmittel

### **Allergene**

40	Glutenhaltig/glutenhaltige Erzeugnisse
41	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
42	Eier und Eierzeugnisse
43	Fisch und Fischerzeugnisse
44	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
45	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
46	Senf und Senferzeugnisse
47	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
48	Schwefeldioxid / Sulfite > 10mg/kg
49	Lupine und Lupineerzeugnisse
50	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
51	Milch, Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
52	Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
53	Soja und Sojaerzeugnisse

Entscheiden Sie selbst!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!