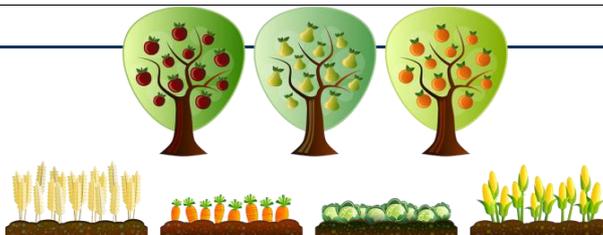


## Muster-Speiseplan Muster-Zeitraum

1. Musterwoche				
1. Musterwoche	Mo		Gabelspagetti <sup>a1</sup> mit Omas Tomatensauce	vegetarisch
			Obst	
	Di	Essen 1	Königsberger Klopse <sup>Schwein,a1,j</sup> in Kapernsauce <sup>a1,g</sup> und Reis	Fleisch
			Rote-Bete-Apfel-Salat	
	Di	Essen 1	Vegetarische Königsberger Klopse <sup>a1,j</sup> in Kapernsauce <sup>a1,g</sup> und Reis	vegetarisch
			Rote-Bete-Apfel-Salat	
	Mi	Essen 1	Hähnchen im Backteig <sup>a1,c,g</sup> mit Kartoffel-Möhrenstampf <sup>g</sup>	Fleisch
			Quarkspeise <sup>g</sup> mit Obst der Saison	
	Mi	Essen 2	Blumenkohl im Backteig <sup>a1,c,g</sup> mit Kartoffel-Möhrenstampf <sup>g</sup>	vegetarisch
			Quarkspeise <sup>g</sup> mit Obst der Saison	
	Do		Kichererbsenbällchen <sup>a1,c</sup> mit Joghurt-Minze-Sauce <sup>g</sup> und Couscous	vegetarisch
			Gemüesticks mit Paprikadip	
Fr		Bunte Gemüesuppe <sup>i</sup> mit Kartoffeln und Kräutern; dazu Brot <sup>a1,a3</sup>	vegetarisch	
		Kokospudding <sup>g</sup>		

2. Musterwoche				
2. Musterwoche	Mo		Pasta <sup>a1</sup> mit Käse-Salbei-Sauce <sup>g</sup>	vegetarisch
			Obst	
	Di	Essen 1	Würstchenspinnen <sup>Schwein</sup> mit hausgemachtem Letscho und Gnocchi <sup>a1,c</sup>	Fleisch
			Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>j</sup> und gerösteten Sonnenblumenkernen	
	Di	Essen 2	Vegetarische Würstchen <sup>f</sup> mit hausgemachtem Letscho und Gnocchi <sup>a1,c</sup>	vegetarisch
			Blattsalat mit Balsamicodressing <sup>j</sup> und gerösteten Sonnenblumenkernen	
	Mi		Grünkern-Wirsingroulade <sup>a5,j</sup> mit Thymiansauce <sup>a1,g</sup> und Salzkartoffeln	vegetarisch
			Erdbeerjoghurt <sup>g</sup> mit Minze	
	Do	Essen 1	Seelachsfriskassee <sup>a1,g</sup> mit Risi-Bisi-Reis	Fisch
			Möhren-Rohkost mit Mandarinen	
	Do	Essen 2	Gemüsefriskassee <sup>a1,g</sup> mit Risi-Bisi-Reis	vegetarisch
			Möhren-Rohkost mit Mandarinen	
Fr		Tomatencremesuppe mit Zucchiniestreifen; dazu Brot <sup>a1,a3</sup>	vegetarisch	
		Bananenpudding <sup>g</sup>		



Inhaltsstoffe, sofern diese nicht aus der Beschreibung bereits hervorgehen:

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. mit Phosphat 6. mit Süßungsmittel 7. enthält eine Phenylalaninquelle 8. geschwefelt 9. geschwärzt 10. chininhaltig

Allergene: a. Glutenhaltiges Getreide ((a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut, (a7) Hybridstämme davon),

b. Krebstiere c. Eier d. Fische e. Erdnüsse f. Sojabohnen g. Milch (einschließlich Laktose) h. Schalenfrüchte ((h1) Mandel, (h2) Haselnuss, (h3) Walnuss, (h4) Cashew, (h5) Pecannuss, (h6) Paranuss, (h7) Pistazie, (h8) Macadamianuss und (h9) Queenslandnuss) i. Sellerie j. Senf k. Sesamsamen

l. Schwefeldioxid und Sulphite m. Lupinen n. Weichtiere

Achtung!

Die Angaben über die Inhaltsstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und Lieferanten der Rohzutaten. Da bei der Produktion der verschiedenen Speisekomponenten Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen sind, können wir nicht dafür garantieren, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten noch weitere Inhaltsstoffe enthalten sind.