

Speiseplan Februar 2016

Datum	Menü 1
01.02.2016	Hähnchennuggets mit Püree und Sahneerbsen <i>A,C,G</i>
02.02.2016	Hühnerfricasee mit Reis und Salat <i>A,C,G</i>
03.02.2016	Schnitzel in Zitronen-Knoblauchölsauce mit Wedges und Salat <i>A,C,G</i>
04.02.2016	Fettdonnerstag
05.02.2016	Karnevalsfreitag
06.02.2016	frei
07.02.2016	frei
08.02.2016	frei Rosenmontag
09.02.2016	Veilchendienstag
10.02.2016	Fischstäbchen mit Dipp, Kartoffeln und Salat <i>A,C,D,G,6</i>
11.02.2016	Rinderfrikadellen in Zwiebelsauce mit Ofenkartoffeln und Kraut <i>5,A</i>
12.02.2016	Chili con carne mit Reis und Salat <i>F,H,I</i>
13.02.2016	frei
14.02.2016	frei
15.02.2016	Schweineschnitzel "Milanese" in Estragonsauce mit Pasta und Salat <i>A,C,G</i>
16.02.2016	Chilhühnchen mit Wedges und Gemüse <i>A,F,I,J</i>
17.02.2016	Grillteller mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Salat
18.02.2016	Hähnchenbrust in BBQ-sauce mit Reis und Salat <i>5,F,I,J</i>
19.02.2016	Seelachs ⁽⁶⁾ in Kräutersauce mit Pasta und Salat <i>A,C,G,I,J</i>
20.02.2016	frei
21.02.2016	frei
22.02.2016	Hähnchenbrust florentin mit Pasta und Gemüse <i>A,C,G</i>
23.02.2016	Currywurst ^(2;3) mit Wedges und Krautsalat <i>5,A,I,J</i>
24.02.2016	Geschmortes Rindsgeschnetzeltes mit Reis und Salat <i>F,I,J</i>
25.02.2016	Spaghetti bolognese mit ger. Hartkäse und Salat <i>A,C,G,F,I,J</i>
26.02.2016	Paella mit Fisch ⁽⁶⁾ und Salat <i>D,F,I,J</i>
27.02.2016	frei
28.02.2016	frei
29.02.2016	gegr. Hähnchenschenkel mit Püree und Apfelmus <i>A,C,G,5</i>

An allen Tagen ohne Obst gibt es Dessert als Joghurt-Quark-Creme oder Pudding *A,G*

deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
1 - mit Geschmacksverstärker	5 - mit Süßungsmittel
2 - mit Antioxidationsmittel	6 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten
3 - mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz	7 - mit Milcheiweiß
4 - geschwärzt	8 - mit Farbstoff
	9 - mit Phosphat

Menü 2

med. Veggiegeschnetzeltes mit Pasta und Salat <i>A,C,G,I,J</i>
Omelette natur mit Petersilienkartoffeln und Salat <i>C,G</i>
Falaffel in pik. Tomatensauce mit Reis und Salat <i>A,C,G,I,J</i>
Pasta amatriciana veg. mit Salat <i>A,C,G</i>
Veggie Koettbullar in pik. Tom-sauce, Wedges, Salat <i>A,C,G,I,J</i>
Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Rahmspinat und Salat <i>G</i>
WOKgemüse in rotem Curry und Reis <i>A,F,G,I,J</i>
veg. Geschnetzeltes mit Kartoffeln und Gemüse <i>A,C,G,I,J</i>
Erbseneintopf mit veg. Einlage und Brot <i>A,I,J</i>
Gemüse Cous-cous in Tomatensauce mit Salat <i>F,I,J</i>
Blumenkohl im Backteig mit Püree mit Salat <i>A,C,G,I,J</i>
überbackene Folienkartoffel mit Gemüse, Sour cream <i>F,G,I,J</i>
Gemüselasagne in Tomatensauce mit Salat <i>A,C,G</i>
Gnocchi in Tomaten-Mozzarellasauce und Salat <i>A,C,G</i>
Pasta in Ruccolapesto und Salat <i>A,C,G</i>
Veg. Nuggets in BBQ-sauce mit Ofenkartoffeln und Salat <i>5,A,C,G,I,J</i>
veg. Frikadelle mit Dipp, Reis und Salat <i>A,C,G,I,J</i>

Allergene Stoffe

A Glutenhaltiges Getreide WEIZENMEHL	H Schalenfrüchte u. dar.gew.Erz.
B Krebstiere und dar. gew. Erz.	I Sellerie und dar. gew. Erz.
C Eier und dar. gew. Erz.	J Senf und dar. gew. Erz.
D Fische und dar. gew. Erz.	K Sesamsamen und dar. gew. Erz.
E Erdnüsse und dar. gew. Erz.	L Schwefeldioxid und Sulphite
F Sojabohnen und dar. gew. Erz.	M Lupinen und dar. gew. Erz.
G Milch und dar. gew. Erz.	N Weichtiere und dar. gew. Erz.