

Speiseplan St. Ursula Juli 2016

Datum	Menü 1
01.07.2016	Farfalle in Thunfischsauce und Salat <i>A,C,D,G,6</i>
02.07.2016	frei
03.07.2016	frei
04.07.2016	Hähnchenbrust in Teufelssauce mit Pasta und Gemüse <i>A,C,G</i>
05.07.2016	Pfannengyros mit Tzaziki, Wedges und Salat <i>A,C,G,F,I,J,K</i>
06.07.2016	Betriebsausflug
07.07.2016	Hähnchenbrust süß/sauer mit Reis und Salat <i>I,J,K</i>
08.07.2016	Zeugnisausgabe

Datum	Menü 2
01.07.2016	Pasta in Ruccolapesto und Salat <i>A,C,G</i>
02.07.2016	
03.07.2016	
04.07.2016	veg. Frikadelle in Zwiebelsauce, Wedges und Salat <i>A,C,G,F,I,J,K</i>
05.07.2016	veg. Geschnetzt. "Stroganoff Art" mit Kartoffeln und Gemüse <i>I,J</i>
06.07.2016	
07.07.2016	
08.07.2016	Reibekuchen mit Apfelmus ⁽⁵⁾ <i>A,C,G</i>

deklarationspflichtige Zusatzstoffe
 1 - mit Geschmacksverstärker
 2 - mit Antioxidationsmittel
 3 - mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
 4 - geschwärzt

5 - mit Süßungsmittel
 6 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten
 7 - mit Milcheiweiß
 8 - mit Farbstoff
 9 - mit Phosphat
Allergene Stoffe *Speisen enthalten*

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

| |

z.