

Speiseplan St. Ursula August 2016

Datum	Menü 1	Menü 2
22.08.2016	frei	
23.08.2016	frei	
24.08.2016	gegr. Hähnchenschenkel mit Püree, Salat und Apfelmus _{A,C,G,5}	veg. Bratling mit Dipp, Ofenkartoffel und Salat _{A,C,G,I,J}
25.08.2016	Schaschlik mit Wedges und Krautsalat _{2,5,A,L}	veg. Pizza mit Salat _{A,C,G}
26.08.2016	Schnitzel m. Mozzarella überb. pik. Tomatensauce, Pasta und Gemüse _{A,C,G}	Spaghetti aglio et olio mit Salat _{A,C,G}
27.08.2016	frei	
28.08.2016	frei	
29.08.2016	Cordon bleu mit Rösti und Salat _{A,G}	Gemüsenuggets mit Püree und Sahneerbsen _{A,C,G,I}
30.08.2016	Balkanröllchen mit Reis und Gemüse _{A,C}	Großer Tellerrösti mit Rührei und Salat _c
31.08.2016	Rahmgeschnetztes mit Kartoffeln und Salat _{A,G}	Gnocchi in Käsesauce und Salat _{A,C,G}
01.09.2016	Hähnchennuggets asiatisch mit Reis und Salat _{A,F,I}	Schupfnudelpfanne mit Ruccola, Basilikum und Salat _{A,c}
02.09.2016	Pasta in Lachsrahm mit Salat _{A,C,G}	Taliatelle verdura mit Parmesan mit Salat _{A,C,G}
<p>deklarationspflichtige Zusatzstoffe</p> <p>1 - mit Geschmacksverstärker</p> <p>2 - mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 - mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz</p> <p>4 - geschwärzt</p> <p>5 - mit Süßungsmittel</p> <p>6 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten</p> <p>7 - mit Milcheiweiß</p> <p>8 - mit Farbstoff</p> <p>9 - mit Phosphat</p> <p>Allergene Stoffe <i>Speisen enthalten</i></p>		
<p>A Glutenhaltiges Getreide WEIZEI H Schalenfrüchte u. dar.gew.Erz.</p> <p>B Krebstiere und dar. gew. Erz.</p> <p>C Eier und dar. gew. Erz.</p> <p>D Fische und dar. gew. Erz.</p> <p>E Erdnüsse und dar. gew. Erz.</p> <p>F Sojabohnen und dar. gew. Erz.</p> <p>G Milch und dar. gew. Erz.</p> <p>I Sellerie und dar. gew. Erz.</p> <p>J Senf und dar. gew. Erz.</p> <p>K Sesamsamen und dar. gew. Erz.</p> <p>L Schwefeldioxid und Sulphite</p> <p>M Lupinen und dar. gew. Erz.</p> <p>N Weichtiere und dar. gew. Erz.</p>		

