

Kunde  
Kd-Nr.:



## Speiseplan vom 05.04.2021 bis 11.04.2021

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

14 Woche	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Suppe</b>	0				
<b>Menü 1</b>	Ostermontag	Beweglicher Ferientag	Bratwurst (Geflügel) KJ=943 ; BE=0 Curry-Ketchupsauce KJ=213 ; BE=0,9 Kartoffel-Sahnepüree L: KJ=553 ; BE=2	Hähnchenbrust- streifen Süß- Sauer S: KJ=322 ; BE=0,5 Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5	
<b>Beilage</b>					
<b>Vegetarisches Menü</b>			Gebackenes Gemüseschnitzel G1:S: KJ=803 ; BE=1,2 Kräutersahnesoße L:S: KJ=297 ; BE=0,1 Bio-Nudeln G1: KJ=606 ; BE=2,4 Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Gemüse-Kartoffelpuffer G1:E:S: KJ=709 ; BE=1,5 Kräuter-Quark-Dip L: KJ=1102 ; BE=0,3 Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	
<b>Ovo-Lacto-Veg.</b>					
<b>Dessert</b>	0				

Zusatzstoffe: 1 "mit Konservierungsstoffe", 2 "mit Antioxidationsmittel", 3"mit Phosphat", 4 " mit Geschmacksverstärker",5"mit Süßungsmittel", 6 "gewachst", 7"mit Nitrat", 8 "mit Farbstoff":9 "mit Nitritpökelsalz", 10 Stabilisatoren;  
Allergien: **G=** Gluten(G1= Weizen;G2=Roggen;G3= Gerste); **L=**Milch(incl Lactose); **E=**Eier; **A=**Schwefeldioxid und Sulfide; **B=**Süßlupine; **N=**Erdnüsse;**J=**Soja; **P=**Schalenfrüchte( P1=Mandeln;P2=Walnüsse); **S=**Sellerie; **M=**Senf; **O=**Sesam; **W=** Weichtiere;  
**F=**Fisch; **K=**Krebstiere=

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt;Aufgrund unseres HACCP Konzeptes können Spuren der Allergene enthalten sein

kontrolliert durch  
DE-ÖKO-006