



# Speiseplan


## 42. Kalenderwoche



**Montag**  
14.10.

Hähnchenschnitzel (a1)  
Rahmkartoffeln (g)  
Erbsen-Karotten-Gemüse (g)  
Spritzgebäck (a1, c, g)

**Dienstag**  
15.10.

Seelachs in Knusperpanade  (a1, d)  
Reis  
Gurkensalat (g)  
Banane

**Mittwoch**  
16.10.

mediterane Nudelpfanne (a1, g)  
Apfelstrudel mit Vanillesoße (a1, c, g)

**Donnerstag**  
17.10.

Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung (a1, c, g, 4)  
alternativ: Blätterteigtaschen glutenfrei (c, g)  
Tomatensalat (a1)  
Joghurt Stracciatella (g)

**Freitag**  
18.10.

Rösti mit Gemüseragout (g)  
Milchschnitte (a1, c, g)

Allergene				
a1 Weizen	b Krebstiere	h2 Haselnüsse	h9 Queenlandnüsse	
a2 Roggen	c Eier	h3 Walnüsse	i Sellerie	
a3 Gerste	d Fisch	h4 Cashew-Kerne	j Senf	
a4 Hafer	e Erdnüsse	h5 Pecanüsse	k Sesam	
a5 Dinkel	f Soja	h6 Paranüsse	l Sulfite	
a6 Kamut	g Milch	h7 Pistazien	m Lupinen	
	h1 Mandeln	h8 Macadamianüsse	n Weichtiere	

Zusatzstoffe				
1 Farbstoff	5 Geschmacksverstärker	9 Phosphat	13 enthält eine Phenylalanin-Quelle	
2 Konservierungsstoff	6 geschwefelt	10 Süßungsmittel		
3 Nitritpökelsalz	7 geschwärzt	11 chininhaltig	14 „unter Schutzatmosphäre verpackt“, falls Abgabe in Fertigpackung erfolgt	
4 Antioxidationsmittel	8 gewachst	12 coffeinhaltig		



*Guten Appetit*

wünscht das Küchenteam