



SPEISEPLAN

Woche vom 28.11. bis 02.12.2016

Montag	Gemüselasagne (1+3) mit Rohkost Dessert	Penne „Napoli“ (3) mit Kichererbsen
Dienstag	Eiersenfsoupe (1+11+3) mit Salzkartoffeln Möhrensalat (1+13) Dessert	Pellkartoffeln mit Quark (1) Möhrensalat (1+13)
Mittwoch	Kartoffelcremesuppe (1) mit Lachseinlage und Brot (3) Dessert	Gedünsteter Fisch mit Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse
Donnerstag	Geschnetzeltes (1+3) mit Reis Erbsen- und Möhregemüse Dessert	Gebratener Reis mit Tofueinlage „süß-sauer“
Freitag	Gebratener Fleischkäse nach „Gyros Art“ mit Bratkartoffeln und Salat (1+13) Dessert	

Änderungen vorbehalten! Jeweils Alternativen bei Ei-, Lactose- oder Gluten-Unterverträglichkeit sowie Vegetarier und Moslems

- 1) Lactose a) Sahne b) Milch c) Margarine d) Käse
- 2) Ei
- 3) Gluten a) Weizenmehl b) Roggenmehl c) Paniermehl
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Phosphat
- 6) Fisch
- 7) Sellerie
- 8) Süßungsmittel a) Ketchup
- 9) Konservierungsstoffe
- 10) Nüsse
- 11) Senf
- 12) Antioxidationsmittel
- 13) Schwefeldioxid (Essig)
- 14) Krustentiere