



SPEISEPLAN

Woche vom 30.01. bis 03.02.2017

Montag	Schulfrei – Pädagogischer Tag	
Dienstag	Maultaschen (3) mit Rahmsauce (1) Möhrensalat (1+13) Dessert	Flädlesuppe (1+2+3+7) mit Markklößchen (1+2+3+7) Vollkornbrot (3) Dessert
Mittwoch	Spaghetti-Thunfisch-Auflauf (1+3) Salat (1+13) Dessert	Ravioli-Auflauf (1+3) Salat (1+13) Dessert
Donnerstag	Pellkartoffeln mit Quark (1) frische Gemüsesticks Dessert	Backofen-Kartoffeln mit Rosmarin und Wiener (5) Dessert
Freitag	Braune Hackfleischsoße mit Reis 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