



# SPEISEPLAN

Woche vom 18.12. bis 20.12.2017

<b>Montag</b>	Eiersoße (1+3) mit Salzkartoffeln Salat (1+13) Joghurt (1+8)	Vegetarischer Bauerneintopf Baguette (3) Joghurt (1+8)
<b>Dienstag</b>	Hähnchen „süß-sauer“ Reis und Salat (1+13) Obst	Spätzle (2+3) mit Champignonrahmsoße (1) Salat (1+13) Obst
<b>Mittwoch</b>	Erbsensuppe Vollkornbrot (3) Kuchen (1+2+3+8+10)	
<b>Donnerstag</b>	<i>Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch in 's neue Jahr wünscht das BeSté's Bistro-Team</i>	
<b>Freitag</b>		

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