

# - SPEISENKARTE -



**Allergene:**

- A Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugn. (Weizengluten)
- B Milch und Milcherzeugnisse
- C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Weichtier und Weichtiererzeugnisse
- F Eier und Eierzeugnisse
- G Senf und Senferzeugnisse
- H Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- I Soja und Sojaerzeugnisse
- J Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- K Schalenfrüchte
- L Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- M Schwefeldioxid und Sulfit
- N Lupinen und Lupinenerzeugnisse

**Zusatzstoffe:**

- 1. Farbstoffe
  - 2. Konservierungsstoffe
  - 3. Geschmacksverstärker
  - 4. Schwefel
  - 5. Phosphat
  - 6. Süßungsmittel
  - 7. Zucker und Süßungsmittel
  - 8. Milcheiweiß
  - 9. Antioxidationsmittel
- alle Speisen mit jodiertem Salz

Änderungen vorbehalten!

	Menue	Dessert
<b>Montag</b> 07.01.2019	<b>Linsensuppe mit Rindswurst                      und Roggenbrötchen</b> <sup>5,A,G,J</sup>	<b>Dessert - Kuchen</b> <sup>A,B,F,I</sup>
<b>Dienstag</b> 08.01.2019	<b>Putengulasch                      mit Champignons, Karotten                      und Teigwaren</b> <sup>A,B,F,J</sup>	<b>Birne</b>
<b>Mittwoch</b> 09.01.2019	<b>Kartoffeltasche mit Kräuterquark                      Tomatenreis und Salat</b> <sup>A,B,J</sup>	<b>Milchreis</b> <sup>1,7,B</sup>
<b>Donnerstag</b> 10.01.2019	<b>Curry - Bratwurst                      mit Kartoffelpüree und Farmersalat</b> <sup>5,B,G,J</sup>	<b>Apfel</b>