Speiseplan 02. KW

Vom 06. – 10. Januar 2020

Fautz CATERING

Montag

Gemüsesuppe*23 mit Kartoffeln und Huhnfleisch (Gnocchi*16a,18,21 mit Gemüse in Tomatencreme)

Weizenbrötchen*16a

Quarkspeise*21

Dienstag

Seelachs Knusperfilet 16a,21,24 (Blumenkohltaler16a,21) mit Schnittlauchsauce*21, Salzkartoffeln und Pfannengemüse

Obstdessert

Mittwoch

Geflügel-Hackrip*16a,18,24 (Gemüsebällchen16a) mit Paprikasauce, Reis und grünem Salat mit Joghurtdressing

Vanillepudding*21

Donnerstag

Gemüsetaschen*16a,21 auf Kartoffelpüree*12,16a,21 und tomatisiertem Bohnengemüse

Obstdessert

Freitag

Rindfleisch-Bolognese (auch vegetarisch) mit Makkaroni*16a und

Rohkostsalat mit Olivenöl und Zitrone

Fruchtjoghurt*21

Geflügel

Schwein

Rind

Kalb

Fisch

Wild

Vegetarisch

Zusatzstoffe 1: Geschmacksverstärker, 2: Konservierungsstoffe, 3: Süßungsmittel (Aspartam), 4: geschwefelt, 5: Farbstoff, 6: Antioxidationsmittel, 7: geschwärzt, 8: gewachst, 9: modifizierte Stärke, 10: koffeinhaltig, 11: Phosphat, 12: Milcheiweiß, 13: chininhaltig, 14: enthält eine Phenylanalinquelle, 15: Gelatine. **Allergene** 16: glutenhaltiges Getreide, 16a: Weizen, 16b: Roggen, 16c: Gerste, 16d: Hafer, 16e: Dinkel, 16f: Kamut, 17: Krebstiere und –erzeugnisse, 18: Eier und –erzeugnisse, 19: Fisch und –erzeugnisse, 20: Erdnüsse und –erzeugnisse, 21: Milch und –erzeugnisse, Laktose, 22: Schalenfrüchte und –erzeugnisse, 22a: Mandeln, 22b: Haselnüsse, 22c: Walnüsse, 22d: Cashewnüsse, 22e: Pekanüsse, 22f: Paranüsse, 22g: Pistazien, 22h: Macadamianüsse, 22l: Queenslandnüsse, 23: Sellerie und –erzeugnisse, 24: Senf und –erzeugnisse, 25: Sesamsamen und –erzeugnisse, 26: Schwefeldioxid und Sulfite, 27: Lupinen und –erzeugnisse, 28: Weichtiere und –erzeugnisse, 29: Soja und –erzeugnisse.