



Speisekarte

vom 16.01.2023–20.01.2023

Montag, 16.01.23	Spinat, Ei und Kartoffeln (a,c,g) alternativ: Nudelauf Dessert: „Quarkspeise mit Zimt(a,c,g)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Filinen mit Frischkäse (a,c,g)
Dienstag, 17.01.23	Gulasch, Klöße und Rotkohl (a,j,1) alternativ: Möhrensuppe Dessert: „ Ohne „	<u>Kaffeeklatsch:</u> Russischer Zupfkuchen (a,c,g)
Mittwoch, 18.01.23	Wurstsuppe mit Nudeln u. Klößchen(a,c,3) alternativ: Bratwurst, Sauerkraut u. Kartoffelbrei Dessert: „Rote Grütze m. Van. Soße (1,6,g)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Russischer Zupfkuchen (a,g,c)
Donnerstag, 19.01.23	Chinesische Reis Pfanne mit Hähnchenfleisch(j,k1,a) alternativ: Kartoffelauf Dessert: „Pudding (1,g,5)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Apfelkuchen (a,c,g)
Freitag, 20.01.23	Würstchen Gulasch mit Kartoffelbrei(c,a,3,i) alternativ: Nudelsuppe Dessert: „Pudding (1,g,5)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Waffeln/Milch- brötchen (a,c,g)

Diätessen: Broccoliaufbau oder Eierfrikassee

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffe, 2 Süßstoff, 3 mit Phoshat, 4 Antioxidationsmittel, 5 mit Farbstoff, 6
Geschmacksverstärker, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Geschmacksverstärker

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Nüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i
Sellerie, j Senf, k Sesam, l Lupine, n Schwefeldioxid + Sulfite