



Speisenplan für den Monat

MAI 2019

Datum	Menü A	Menü B
Mittwoch 01.05.19	Maifeiertag	Maifeiertag
Donnerstag 02.05.19	Broccoli-Nuss-Bratling (a,a1,c,h,h2) mit Soße (a,a1) und Kartoffeln und Fruchtojoghurt Pfirsich (g)	4 Fischnuggets (a,a1,d,g) mit Dill-Senfsoße (10,12,a,a1,g,j) und Kartoffeln
Freitag 03.05.19	Linseneintopf (a,a1,i) mit 1 Wiener Würstchen (1,2,13,14,j) und Apfelmus (2)	Milchreis (g) mit Zucker und Zimt und Apfelmus (1)
Montag 06.05.19	Buchstabennudeleintopf vegetarisch (a,a1) mit Gemüse (i) und 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k) und Obst	Weißkohlentopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch und rote Grütze (10,a,a1,g)
Dienstag 07.05.19	gekochtes Ei (c) in Senfsoße (10,12,a,a1,g,j) mit Kartoffeln und Möhrenrohkost (2,12)	Gehacktesstippe (1,3,a,a1) mit Kartoffelbrei (2,g) und Gewürzgurke (1,3) und Rotkohlrohkost
Mittwoch 08.05.19	Kasseler-Sauerkrautpfanne (1,2,11,a,a1) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt -Kirsch (g)	Vollkornnudeln (a,a1) mit Spinat-Sahnesoße (10,12,a,a1,g) und Fruchtojoghurt -Kirsch (g)
Donnerstag 09.05.19	Schmorkohl (a,a1) mit Kartoffeln	Seefischfilet „Natur“ mit Broccoli-Käsehaube (a,a1,d,g) mit Kräutersoße (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 10.05.19	Karotten-Kohlrabieintopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch und Obst	3 Kartoffelpuffer (a,a1,c) mit Apfelmus (2)
Montag 13.05.19	Reissuppe mit Gemüse (i) und Geflügelfleisch und Obst	Tomatennudeleintopf (10,12,a,a1,c,g) mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j) und Obst
Dienstag 14.05.19	Hühnerragout „Gärtnerin Art“ (a,a1,g,i) mit Kartoffeln und Weißkohlrohkost	Blumenkohl-Käse-Bratling (a,a1,c,g,i) mit Rahmsauce (10,12,a,a1,g), Kartoffelpüree (2,g) und Fruchtojoghurt Erdbeere (g)
Mittwoch 15.05.19	Schweinegulasch (a,a1) mit Erbsen (g) und Kartoffeln	Nudeln (a,a1,c) mit Tomatensoße (a,a1,g) und Jagdwurstwürfel (1,2,13,14,a,a1,j) und Wackelpudding (10,g)
Donnerstag 16.05.19	buntes Fischragout (10,12,a,a1,d,g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt Pfirsich (g)	Paprikaschote mit Gemüse-Reisfüllung (a,a1,c,g) mit Rahmsauce (a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 17.05.19	vegetarischer Gemüseeintopf (10,12,a,a1,g,i) mit 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k) und Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) mit Apfelmus (2)
Montag 20.05.19	Möhreneintopf (10,12,a,a1,g) mit Rindfleisch und Quarkspeise (g)	weißer Bohneneintopf (i) mit Kasselerfleisch (1,2,13) und Quarkspeise (g)
Dienstag 21.05.19	buntes Eierragout (10,12,a,a1,c,g,j) mit Kartoffeln und roter Bete (3)	Klopse „Königsberger Art“ (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j) mit Kapernsoße (10,12,a,a1,g), Kartoffeln und Möhrenrohkost (2,12)
Mittwoch 22.05.19	Hackfleischpfanne mit Gemüse (a,a1,g) und Kartoffelpüree (2,g) und Pfirsichkompott	Vollkornspirelli (a,a1) mit Tomaten-Gemüsesoße (10,12,a,a1,g) und Pfirsichkompott
Donnerstag 23.05.19	Putengulasch (a,a1,g) mit Kartoffeln und Weißkohlrohkost	3 Fischstäbchen (a,a1,c,d,g,j) mit Kräutersoße (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 24.05.19	Fadennudeleintopf (a,a1c,f,i,j,k,m) mit Hühnerfleisch und Obst	Grießbrei (a,a1,g) mit Erdbeersoße (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)
Montag 27.05.19	Graupensuppe mit Gemüse (a,a3,i) und Hühnerfleisch und Vanillepudding (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)	Tomatenreiseintopf (10,12,a,a1,g) mit Hühnerfleisch und Vanillepudding (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)
Dienstag 28.05.19	Reis-Gemüsepfanne (i) mit Tomaten-Paprikasoße (10,12,a,a1,g)	Boulette (a,a1,c,g,i) mit Soße (a,a1), Blumenkohl (g) und Kartoffeln
Mittwoch 29.05.19	Nudel (a,a1,c)-Gemüseauflauf in Sahnesoße (10,12,a,a1,g) und Käse überbacken (g)	Spaghetti (a,a1,c) „Bolognese Art“ (a,a1) und Schokopudding (g)
Donnerstag 30.05.19	Himmelfahrt	Himmelfahrt
Freitag 31.05.19	Erbseneintopf (i) mit Bockwurstscheiben (1,2,13,14,a,a1,i)	Hefeklöße (a,a1,c) mit warmen Kirschkompott (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g)

# Zusatzstoffe und Allergene

Liebe Eltern,

um ein hohes Maß an Gesundheitsschutz für Sie und Ihr Kind(er), als unsere Kunden, zu gewährleisten, haben wir alle Produkte, die **kennzeichnungspflichtige Allergene** beinhalten, gekennzeichnet. Sie sehen dies an einem kleinen Buchstaben rechts oben. Diese Buchstaben haben folgende Bedeutung:

- (a) Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (h1 Mandel, h2 Haselnuss, h3 Walnuss, h4 Cashewnuss, h5 Pecannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg
- (m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- (n) Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Produkte haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der **gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe** haben folgende Bedeutung:

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Antioxidationsmittel
- (3) mit Süßungsmittel Saccharin
- (4) mit Süßungsmittel Cyclamat
- (5) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- (6) mit Süßungsmittel Acesulfam
- (7) chininhaltig
- (8) coffeinhaltig
- (9) mit Geschmacksverstärker
- (10) mit Farbstoff
- (11) mit Stabilisator
- (12) mit Säuerungsmittel
- (13) mit Phosphat
- (14) unter Schutzatmosphäre verpackt