



Speisenplan für den Monat

JUNI 2019

Datum	Menü A	Menü B
Montag 03.06.19	Kohlrabieintopf (10,12,a,a1,g) mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j) und Obst	Kartoffel-Gemüseintopf vegetarisch (10,12,a,a1,g,i) mit 1 Scheibe Roggenmischbrot
Dienstag 04.06.19	Nudelaufwurf (a,a1,c) mit Hackfleischsoße (a,a1) und Käse überbacken (10,12,a,a1,g,i)	Gemüseschnitzel (a,a1,c,g,i) mit Sahnesoße (10,12,a,a1,g), Kartoffelpüree (2,g) und Fruchtojoghurt Erdbeere (g)
Mittwoch 05.06.19	rote Beete Puffer (a,a1) mit Soße (a,a1,g), Kartoffelbrei (2,g) und Weißkohlrkost	Vollkornnudeln (a,a1) mit Wurstgulasch (1,2,13,14,a,a1,j) und Mandarinenkompott
Donnerstag 06.06.19	Fischpfanne (10,12,a,a1,d,g,i,j) Seelachswürfel mit Wurzelgemüse in Senfsoße, Kartoffeln & rote Grütze (10,a,a1,g)	Hähnchenschenkel mit Soße (a,a1), Rotkohl (a,a1) und Kartoffeln
Freitag 07.06.19	Grüner Bohneneintopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch und Obst	Vanillepuddingsuppe (10,a,a1,a2,a3,a4,f,g) mit Zwieback (a,a1) und Obst
Montag 10.06.19	Pfingstmontag	Pfingstmontag
Dienstag 11.06.19	Rührei (c,g,i) mit Spinat (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln	Schweinebraten (i) mit Soße (a,a1), Bohnen (g) und Kartoffeln
Mittwoch 12.06.19	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Sahnesoße und Käse überbacken (10,12,a,a1,g)	Nudeln (a,a1,c) mit Tomatensoße (a,a1,g) und Jagdwurstwürfel (1,2,13,14,a,a1,j) und Wackelpudding (10,g)
Donnerstag 13.06.19	Hühnerfrikassee (10,12,a,a1,g) mit Langkornreis (g) und Rotkohlrkost	Schweinesteak „natur“ mit Soße (a,a1), Bohnen (g) und Kartoffeln
Freitag 14.06.19	Sternchennudeleintopf vegetarisch (a,a1) mit Gemüse (i) und 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k) und Obst	Hackfleisch-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel (10,12,a,a1,g)
Montag 17.06.19	Buchstabennudeleintopf vegetarisch (a,a1) mit Gemüse (i) und 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k) und Obst	Pichelsteiner Gemüseintopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch und rote Grütze (10,a,a1,g)
Dienstag 18.06.19	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), dazu Rotkohlrkost
Mittwoch 19.06.19	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 20.06.19	Schmorkohl (a,a1) mit Kartoffeln	Seefischfilet „natur“ mit Broccoli-Käsehaube (a,a1,d,g) mit Kräutersoße (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 21.06.19	Karotten-Broccolieintopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch und Obst	3 Kartoffelpuffer (a,a1,c) mit Apfelmus
Montag 24.06.19	Reissuppe mit Gemüse (i) und Geflügelfleisch, dazu Obst	Blumenkohleintopf (10,12,a,a1,g) mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j) und Obst
Dienstag 25.06.19	Hühnerragout „Gärtnerin Art“ (a,a1,g,i) mit Kartoffeln und Weißkohlrkost	Blumenkohl-Käse-Bratling (a,a1,c,g,i) mit Rahmsoße (10,12,a,a1,g), Kartoffelpüree (2,g) und Fruchtojoghurt Erdbeere (g)
Mittwoch 26.06.19	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), dazu Wackelpudding (10,g)
Donnerstag 27.06.19	Buntes Fischragout (10,12,a,a1,d,g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt Pfirsich (g)	Paprikaschote mit Gemüse-Reisfüllung (a,a1,c,g) mit Rahmsoße (a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 28.06.19	Vegetarischer Gemüseintopf (10,12,a,a1,g,i) mit 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k) und Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) mit Apfelmus (2)

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