



Speisenplan für den Monat

AUGUST 2019

Datum	Menü A	Menü B
Donnerstag 01.08.19	Schmorkohl (a,a1) mit Kartoffeln	4 Chicken Nuggets (13,a,a1,i,j) mit Soße (a,a1), Möhrengemüse (g) und Kartoffeln
Freitag 02.08.19	Sternchennudeleintopf vegetarisch (a,a1) mit Gemüse (i) und 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k), dazu Obst	Hackfleisch-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel (10,12,a,a1,g)
Montag 05.08.19	weißer Bohneneintopf (i) mit Kasselerfleisch (1,2,13) und rote Grütze (10,a,a1,g)	Pichelsteiner Gemüseeintopf (10,12, a,a1,g) mit Schweinefleisch und rote Grütze (10,a,a1,g)
Dienstag 06.08.19	gekochtes Ei (c) in Senfsoße (10,12,a,a1,g,i) mit Kartoffeln und Möhrenrohkost (2,12)	Gehacktesstippe (1,3,a,a1) mit Kartoffelbrei (2,g) und Gewürzgurke (1,3), dazu Rotkohlrohkost
Mittwoch 07.08.19	Kasseler-Sauerkrautpfanne (1,2,11,a,a1) mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt Kirsche (g)	Vollkornnudeln (a,a1) mit Spinat-Sahnesoße (10,12,a,a1,g) und Fruchtjoghurt Kirsche (g)
Donnerstag 08.08.19	Hühnerfrikassee (10,12,a,a1,g) mit Langkornreis (g) und Rotkohlrohkost	Seefischfilet „Natur“ mit Broccoli-Käsehaube (a,a1,d,g) mit Kräutersoße (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 09.08.19	Karotten-Broccolieintopf (10,12,a,a1,g) mit Schweinefleisch und Obst	Milchreis (g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus (1)
Montag 12.08.19	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), dazu Obst
Dienstag 13.08.19	Gehacktesstippe (1,3,a,a1) mit Kartoffelbrei (2,g), Gewürzgurke (1,3) und Rotkohlrohkost	Blumenkohl-Käse-Bratling (a,a1,c,g,i) mit Rahmsauce (10,12,a,a1,g), Kartoffelpüree (2,g) und Fruchtjoghurt Erdbeere (g)
Mittwoch 14.08.19	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 15.08.19	buntes Fischragout (10,12,a,a1,d,g) mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt Pfirsich (g)	Paprikaschote mit Gemüse-Reisfüllung (a,a1,c,g) mit Rahmsauce (a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 16.08.19	vegetarischer Gemüseeintopf (10,12,a,a1,g,i) mit 1 Scheibe Roggenmischbrot (a,a1,a2,k), dazu Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) mit Apfelmus (2)
Montag 19.08.19	Linteneintopf (a,a1,i) mit 1 Wiener Würstchen (1,2,13,14,j) und Obst	Tomatennudeleintopf (10,12,a,a1,c,g) mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j), dazu Obst
Dienstag 20.08.19	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 Fruchtjoghurt Erdbeere (g)
Mittwoch 21.08.19	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 22.08.19	buntes Fischragout (10,12,a,a1,d,g) mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt Pfirsich (g)	Gnocchi-Gemüsepfanne (1,2,a,a1,c,g) mit Rahmsauce (10,12,a,a1,g) und Fruchtjoghurt Pfirsich (g)
Freitag 23.08.19	Kartoffelsuppe (10,12,a,a1,g,i) mit Jagdwurstwürfel (1,2,9,11,a,a1,c,f,g,i,j), dazu Obst	Eierkuchen (a,a1,c,g) mit Apfelmus (2)
Montag 26.08.19	Möhreneintopf (10,12,a,a1,g) mit Rindfleisch, dazu Quarkspeise (g)	Broccolieintopf mit Fleischklößchen (2,a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j), dazu Quarkspeise (g)
Dienstag 27.08.19	buntes Eierragout (10,12,a,a1,c,g,i) mit Kartoffeln und rote Beete (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 28.08.19	Gockelchen (a,a1) mit Soße (a,a1), Erbsen (g) und Kartoffeln	Vollkornspirelli (a,a1) mit Tomaten-Gemüsesoße (10,12,a,a1,g), dazu Pfirsichkompott
Donnerstag 29.08.19	Schweineragout „Gärtnerin Art“ (10,12,a,a1,g) mit Kartoffeln und Erdbeerpudding (10,g)	3 Fischstäbchen (a,a1,c,d,g,j) mit Kräutersoße (10,12,a,a1,g) und Kartoffeln
Freitag 30.08.19	Fadennudeleintopf (a,a1,c,f,i,j,k,m) mit Hühnerfleisch und Obst	Grießbrei (a,a1,g) mit Erdbeersoße (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