



Speiseplan vom 07.09.2020 bis 13.09.2020, 37. Kalenderwoche

Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Bohnensuppe mit Rindfleisch <sup>3, 5, a, c, g, i, l, a1</sup>	Salatteller /Fetakäse <sup>g</sup> Balsamico-Dressing <sup>3, 5, l</sup> Baguette <sup>a, k, a1, a2, a4</sup>	.Lasagne vom Rind <sup>15, a, c,</sup> g, a1 Gurkensalat <sup>j</sup>	.Salatteller mit Ei oder Käse <sup>15, c, g</sup> Cocktailsauce <sup>g</sup> Baguette <sup>a, k, a1, a2, a4</sup>	Paniertes Seelachsfilet <sup>a,</sup> d, a1, a3 Remouladensauce <sup>1, 11, a,</sup> c, g, j, a1 Kartoffelsalat mit Mayonaise <sup>11, a, c, j, a1</sup>
<b>Menü 2</b>	Tomatencremesuppe <sup>1, g</sup> Baguette <sup>a, k, a1, a2, a4</sup>	Rindergulasch Bersenbrück <sup>a, g, a1</sup> *Spätzle <sup>1, a, c, a1</sup>	Matjes <sup>d</sup> .Hausfrauensauce <sup>1, 9, c, g</sup> Salzkartoffeln	Leberkäse <sup>2, 3, 8</sup> Rahmerbsen <sup>1, a, c, g, i, a1</sup> Kartoffelpüree <sup>1, g</sup>	.Rosmarin Ofenkartoffeln <sup>15</sup> Chinakohlsalat <sup>g</sup> Kräuterquark <sup>g</sup>
<b>Menü 3</b>					
<b>Dessert</b>	Schokopudding <sup>g</sup>	Obst	Grießpudding <sup>a, g, a1</sup>	Obst	Kirschjoghurt <sup>g</sup>

### Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

### Legende der Allergene

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss

### Legende der Informationen

31 - mit Alkohol, 32 - mit Stärke oder Pflanzenstärke, 33 - mit Geflügelfleischanteil, 35 - mit Schwein oder tier. Fett, 36 - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, 37 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 38 - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, 39 - gentechnisch verändert, 40 - mit Nitritpökelsalz, 41 - mit Eiklar, 42 - mit kakaohaltiger Fettglasur, 43 - mit Knoblauch, 44 - Rindfleisch, 45 - Geflügel, 46 - andere Fleischsorte, 47 - Fisch, 48 - aus Fleischstücken zusammengefügt, 49 - aus Fischstücken zusammengefügt, 50 - enth. Glutamat, 51 - enth. Koriander, 52 - enth. Karotte, 53 - enth. Gemüse, 54 - enth. Hühnchenfleisch, 55 - enth. Mais, 56 - unter Verwendung von Sahne, 57 - enth. Molkenprotein, 58 - mit Milchpulver, 59 - enth. Pflanzeneiweiß, 60 - unter Verwendung von Milch, - enth. Süßholz, - enth. Süßholz. Bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr vermieden werden., - erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen., - mit zugesetzten Pflanzensterinen, - aufgetaut, - enth. Zutatenersatz, - enth. zugesetzte Eiweiße, - zugesetztes Wasser > 5%, - Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet, - enth. Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht