





Berchen

SPEISEPLAN vom 04.07.2022 - 07.07.2022

	MENÜ I	MENÜ II	Dessert
Montag	„Feuerspieß“ (gebratene Hackbällchen mit Paprika und Bauchspeck) (GW,2) Bratensoße (GW,S) Reis, Ratatouillegemüse 	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (M) mit Käsekräutersoße (GW,M,S) Salat (E,M,Se,2,9)	Fruchtjoghurt (M)
Dienstag	Hähnchenbrust (Sb) in Rahmsauce (GW,M,S) mit Teigwaren (GW,E) und Kaisergemüse	Kaiserschmarrn (GW,E,M) Zwetschgenkompott	Vanillepudding (M,1)
Mittwoch	Rinderbraten (GW,S,Se) nach Hausfrauen Art Kartoffelpüree (M) Mischgemüse	Spaghetti (GW,E) Tomatensoße Reibekäse (M) Salat (E,M,Se,2,9)	Saisonfrucht
Donnerstag	Königsberger Klopse (GW,E,M,Sb,Se,S) Kapernsoße (GW,M,S) Salzkartoffeln Erbsen-Karotten-Gemüse 	Käsespätzle (GW,GD,M,E) mit Röstzwiebeln (GW) Salat (E,M,Se,2,9)	Froop (M)

Änderungen vorbehalten-

Allergene: G mit Gluten, Gluten aus: GW = Weizen, GD = Dinkel, GR = Roggen, GG = Gerste, GH = Hafer, GK = Kamut, E mit Ei, M mit Milch (Laktose), S mit Sellerie, F mit Fisch, Se mit Senf, Sb mit Sojabohne und Sojabohnenerzeugnissen,

Sf mit Schalenfrüchte,

Herkunft Schalenfrüchte: SfM = Mandeln, SfH = Haselnuss, SfC = Cashewkerne, SfW = Walnüsse, SfP = Pistazien, SfPe = Pekanüsse, SfPa = Paranüsse, SfMa = Macadamianüsse, SfPi = Pinienkerne,

Sd mit Schwefeldioxid und Sulfit, Ss mit Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, En mit Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, W mit Weichtieren, K mit Krebstieren, L mit Lupine

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln



Mit Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten