



# Berchen

**SPEISEPLAN vom 11.03.2019 - 14.03.2019**

	<b>MENÜ I</b>	<b>MENÜ II</b>	<b>MENÜ III</b>
<b>Montag</b> 	Schinkennudeln <sub>G,E</sub> mit Tomatensauce <sub>M</sub> Gemischter Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Erdbeerquark <sub>M</sub>	Gefüllte Paprika <sub>G,E,M,S,Se,Sb</sub> Kräuterrahmsauce <sub>G,M,S</sub> , Kartoffelpüree <sub>M</sub>  Erdbeerquark <sub>M</sub>	
<b>Dienstag</b>	Hähnchen Cordon bleu <sub>G,M,S,Se,1</sub> Knöpfe <sub>G,E</sub> Mischsalat <sub>E,M,Se,2,9</sub> Zwetschgenkompott <sub>3</sub>	Asiatische Gemüsepfanne <sub>Ss,S,M,2,9</sub> Basmatireis <sub>M</sub> Zwetschgenkompott <sub>3</sub>	
<b>Mittwoch</b> 	Hacksteak <sub>G,E</sub> an Rahmsauce <sub>G,M,S</sub> Kartoffelpüree <sub>M</sub> Karotten – Erbsengemüse  Saisonfrucht	Serviettenknödel <sub>G,E,M</sub> auf Paprikarahmgemüse <sub>M,G,S</sub>  Saisonfrucht	
<b>Donnerstag</b> 	Nürnbergerle <sub>Sb,2,3,8</sub> Bratkartoffeln Tomate  Quarkspeise <sub>M,Sb</sub>	Spinatravioli <sub>G,E,M</sub> Helle Sauce <sub>G,E,M,S</sub> Reibekäse <sub>M</sub> Gemischter Salat <sub>E,M,Se,2,9</sub>  Quarkspeise <sub>M,Sb</sub>	

Allergene:

G mit Gluten, E mit Ei, M mit Milch (Laktose), S mit Sellerie, F mit Fisch, Se mit Senf,  
Sb mit Sojabohne, Sf mit Schalenfrüchte, Sd mit Schwefeldioxid und Sulfid, Ss mit Sesamsamen,  
En mit Erdnüsse, 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

