



Berchen

SPEISEPLAN vom 22.10.2018 - 25.10.2018

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III
Montag	Rindergeschnetztes _{G,S} Spätzle _{G,E} Bohngemüse Karamellpudding _{M,Sb,Sf}	Zucchini-Piccata _{G,E,M} Reis Tomatensauce _M Karamellpudding _{M,Sb,Sf}	
Dienstag	Hähnchenbrust _{Sb,4,8} Currysauce _G Reis Karottensalat _{E,2,9} Apfelkompott ₃	Grill-Tomate Pilzragout _{G,E,M} Feine Nudeln _{G,E} Salat _{E,M,Se,2,9} Apfelkompott ₃	
Mittwoch	Schweinebraten _{S,Se} Kartoffelpüree _M Salat _{E,2,9} Saisonfrucht	Gemüseteller Sauce Hollandaise _{E,M,Sb} Kartoffeln Saisonfrucht	
Donnerstag	Rinderschmorfleisch _{G,S,Se} Gratinierter Blumenkohl _{M,S} Spinatnudeln _{G,E} Quarkspeise _M	Gemüsebratlinge _{G,E,M,S} Broccoligemüse Gnocchi _{G,E} Quarkspeise _M	

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