



## Speiseplan vom 13.02.2023 bis 19.02.2023

**Bestellungen bitte Dienstag der Vorwoche bis 13 Uhr! Später eingehende Bestellungen können nur mit Menü A berücksichtigt werden.**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Wikingertopf, veget. Bällchen mit Erbsen und Möhren in heller Soße (a,aa,p,q) Reis Salat Möhren-Apfelrohkost (03)	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel (a,aa,ac) Erbsen-Möhrengemüse (01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree (p,q)	Meyer´s Rostbratwurst Geflügel-Bratwurst (03,08) (j) braune Soße (c) Apfelrotkohl (03,14) Salzkartoffeln	frischer Möhreintopf (i) Wiener Würstchen (02,03) Putenbockwurst (02,03,08) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae)	gebackenes Seelachsfilet (a,aa,d) Rahmsoße zu Fisch (d,p,q) Salzkartoffeln Gurken-Dillsalat (03) (l)
Menü B	Blumenkohl-Käsemedaillon (a,aa,p,q) Kräutersoße Zuckererbsen (01,02) Salzkartoffeln	Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) (a,aa,ad,c,f,p,q) stückige Tomaten-Gemüesoße Gabelspaghetti (a,aa) bunter Salat 2 Frenshdressing (03) (c,j,l,p,q)	Kartoffel-Gemüsebällchen mit Frischkäse (p,q) Sesam-Joghurt Dip (k,p,q) Bulgursalat Kisir mit Frühlingslauch, Paprika und würzigem Tomatendressing (a,aa)	Westfälischer Reibekuchen (4Stk) mit Apfelmus (03) (a,c,i)	vegt Gemüsefrikadelle (a,aa,c) Kartoffelgratin (p,q) Gurken-Dillsalat (03) (l)
Menü C	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Käsesoße (02) (c,i,p,q) Salat Möhren-Apfelrohkost (03)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Käsesoße (02) (c,i,p,q) bunter Salat 2 Frenshdressing (03) (c,j,l,p,q)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Käsesoße (02) (c,i,p,q) bunter Salat 3 Joghurt-Kräuter dressing (03) (c,j,l,p,q)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Käsesoße (02) (c,i,p,q) bunter Salat 4 Balsamico Dressing (01,05) (i,j,l)	Vollkorn Spirelli (a,aa) Tomaten-Käsesoße (02) (c,i,p,q) Gurken-Dillsalat (03) (l)
Dessert	Obst	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

**Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind. Trotz sorgfältiger Produktauswahl, lassen sich in seltenen Fällen, Knochenreste im Fleisch und Gräten im Fisch nicht zu 100% ausschließen.**

**Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !**

**Zusatzstoffe**

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

05=geschwefelt

08=mit Phosphat

14=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

**Allergene**

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ac=Gerste

ad=Hafer

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k=Sesamsamen und -erzeugnisse

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose