

Wochenspeiseplan KW 41 von 11.10—14.10.2021

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>
<b>Menü 1</b>	Nudeln- Bolognese mit Rinderhackfleisch <sub>a1,a</sub>	Kürbiscremesuppe <sub>a1,a,c,d</sub>	Milchreis mit heißen Kirschen <sub>c</sub>	Eier in Senfsoße mit Spätzle <sub>c,b,h</sub>
<b>Menü 2</b>	Spaghetti in Pesto-Tomatensoße <sub>a1,a,c</sub>	Kartoffelgratin <sub>c</sub>	Gemüselasagne <sub>a1,a,c</sub>	Spaghetti mit Rotelinsen Bolognese <sub>a1,a</sub>
<b>Buffet</b>	-Nudelvariationen -Salat mit Dressings <sub>c</sub> -Obst oder Desserts <sub>c</sub>			

**Zusatzstoffe:** <sup>(1)</sup>mit Farbstoff, <sup>(2)</sup>mit Konservierungsstoff, <sup>(3)</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>(4)</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>(5)</sup> geschwefelt,

<sup>(6)</sup> geschwärzt, <sup>(7)</sup>gewachst, <sup>(8)</sup>mit Phosphat, <sup>(9)</sup> mit Süßungsmittel, <sup>(10)</sup>mit enthält Phenylalaninquelle,

<sup>(11)</sup>kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, <sup>(12)</sup>mit Milcheiweiß, <sup>(16)</sup>chininhaltig, <sup>(17)</sup>koffeinhaltig, <sup>(20)</sup>Säuerungsmittel

**Allergene:** <sup>(a)</sup>Glutenhaltiges Getreide, <sup>(a1)</sup>Weizen, <sup>(a2)</sup>Roggen, <sup>(a3)</sup>Gerste, <sup>(a4)</sup>Hafer, <sup>(a5)</sup>Dinkel, <sup>(a6)</sup>Kamut, <sup>(a7)</sup>enthät Hybridstämme

davon,<sup>(b)</sup>Eier, <sup>(c)</sup>Milch, <sup>(d)</sup>Sellerie, <sup>(e)</sup>Fisch, <sup>(f)</sup>Erdnüsse, <sup>(g)</sup>Schalenfrüchte, <sup>(g1)</sup>Mandeln, <sup>(g2)</sup>Haselnüsse, <sup>(g3)</sup>Walnüsse, <sup>(g4)</sup>Kaschunüsse, <sup>(g5)</sup>Pecannüsse, <sup>(g6)</sup>Paranüsse, <sup>(g7)</sup>Pistazien, <sup>(g8)</sup>Macadamianüsse, <sup>(h)</sup>Senf, <sup>(i)</sup>Sesam, <sup>(j)</sup>Soja, <sup>(k)</sup>Sulfur, <sup>(l)</sup>Krustentiere, <sup>(m)</sup>Lupinen, <sup>(n)</sup>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

**Änderungen vorbehalten**