



Speiseplan

für die 17. KW vom 26.04.2021-30.04.2021

Tel.: 039601/ 32609
 Fax: 039601/ 32610
 E-Mail deliesgmbh@t-online.de

	ESSEN I	ESSEN II
MONTAG	Gemüse Eintopf mit Kasslerwürfel und Brot, Dessert A1,J,H,I,8,3	
DIENSTAG		Schweinegulasch mit Kartoffeln und Salat A1,J,3
MITTWOCH	Ei in Senfsauce mit Kartoffeln und Rote Bete A1,E,2,3 V	
DONNERSTAG		Schweinebraten mit Sauce und Rotkohl, Kartoffeln A1,E,J,3
FREITAG	Grießbrei mit Fruchtsauce A1,H,I,8 V	

Änderungen vorbehalten

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat,
 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse,
 G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss,
 G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere,
 O Schwefeldioxid/ Sulfite