



05. KW **Speiseplan vom:** **31.01. - 04.02.2022**

**laktose-
frei**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Italienisches Tofu-Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis G, Sel, So	Chicken Nuggets mit Süß-Saurer Sauce und Kartoffeln dazu Krautsalat 4 - Ei, G1, Sel, Sen	Paniertes Tofuschnitzel dazu eine Kartoffel-Gemüsepfanne aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomatensauce Ei, G1, Sel, So	"Bohnen untereinander" aus Bohnen und Kartoffeln dazu eine vegetarische Getreidefrikadelle Ei, G1, Sel, So	Graupensuppe mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G, G1, Sel

Zusatzstoffe G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel 15)Nitropökelsalz
 N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker
 In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.

