



36. Mittagessenversorgung vom 18.06. -22.06.2018

	Menü
Montag	Kochklops in Kapernsoße ^{20,W} dazu Kartoffeln und rote Bete ⁹
Dienstag	Hefeklöße ^{20,W} mit Dessertsoße Vanille ^{26,1} dazu Erdbeer-Dip und Fruchtsaftgetränk Orange ³
Mittwoch	Spaghetti (lange Nudeln) ^{20,W} mit Tomaten-Basilikumsoße ^{20,W} dazu Reibekäse ²⁶ und Fruchtkompott
Donnerstag	Gedünstetes Seelachsfilet ²¹ mit Kräutersoße ^{20,W,29} dazu Stampfkartoffeln ²⁶ und Rotkrautsalat
Freitag	Bratwurst ^{3,28,29} auf Bratensoße ^{20,W} mit Sauerkraut ³ dazu Kartoffeln und Tagesobst



k11430904 fotosearch.com ©

Inhaltsstoffe	Allergenkennzeichnung
1 - Farbstoff	20 - Glutenhaltiges Getreide
2 - konserviert	21 - Fisch & Fischerzeugnisse
3 - Antioxidationsmittel	22 - Krebstiere
4 - Geschmacksverstärker	23 - Eider und Eierzeugnisse
5 - geschwefelt	24 - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6 - geschwärzt	25 - Soja und Sojaerzeugnisse
7 - gewachst	26 - Milch und Milcherzeugnisse
8 - Phosphat	27 - Schalenfrüchte
9 - Süßungsmittel	28 - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10 - Phenylalaninquelle	29 - Senf und Senferzeugnisse
11 - wirkt abführend	30 - Sesam und Sesamsamenerzeugnisse
12 - genetisch verändert	31 - Schwefeldioxid und Sulfite
	32 - Lupine
	33 - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse