

April 2020						
Woche	Menu	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
20.04. -	<b>A</b>	Erbсен- oder Linsensuppe mit Bockwurst	Hähnchenschnitzel, Blumenkohlgemüse, Kartoffeln	Vorsuppe	Putenbruststreifen in würziger Bratensoße	Hühnerfrikassee, Mischgemüse, Reis
24.04.		Baguettebrötchen, Schokomousse	Obst	Reisbrei mit Apfelmus	Spätzle, Salat, Kompott	Dessertbecher
		2, 4, 8, B, C1, H, 1, 7	B, C1, H	B, H	A, B, C1, H	B, C1, H, 1
20.04. -	<b>B</b>	Currywurstpfanne, Twister-Pommes	Bauernfrühstück (Kartoffeln, Schinken, Ei, Zwiebeln)	Thüringer Rostbrätel, Zwiebelsoße	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnchen	Pan. Fischfilet, Senfsoße, Kartoffeln
24.04.		Schokomousse	Farmersalat, Obst	Bratkartoffeln, Apfelmus	Kompott	Dessertbecher
		2, 4, 8, C1, 1, 7	A	C1, H, I	A, C1, H	B, C1, H, J, 1
27.04. -	<b>A</b>	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln	Fischstäbchen, Buttersoße, Kartoffelbrei	Vorsuppe	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art	-
30.04.		Zitronencremespeise	Salat, Getränk	Kaiserschmarren mit heißem Pflaumenkompott	Herzoginkartoffeln, Salat, Obst	
		2, 4, 8, A, B, C1, 1	B, C1, H, J	H, A, B, C1	B, C1, H	
27.04. -	<b>B</b>	Grüne Bohnensuppe mit Bacon, Mischbrot	Nudelaufwurf "Bolognese"	Hähnchenschenkel, Letschogemüse, Reis	Marinierter Hering, Kartoffeln	-
30.04.		Zitronencremespeise	Salatgarnitur, Getränk	Kompott	Salatgarnitur, Obst	
		B, C1, H, 1	A, C1	C1, H	B, J	

Anderungen sind vorbehalten!

Übersicht über zugelassene Zusatzstoffe in Lebensmitteln: 1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxydantien, 4: Emulgatoren, 5: Geschmacksverstärker, 6: Wachs, 7: Zuckeraustauschstoffe, 8: Phosphate

Hauptallergene: A: Eier, B: Kuh-Milch, C1: Weizenmehl, C2: Weizengrieß, D: Erdnüsse, E: Nüsse, F: Sesam, G: Soja, H: Sellerie, I: Senf, J: Fische, K: Krebstiere, L: Weichtiere, M: Lupinen, N: Schwefeldioxid und Sulphit