**Speiseplan vom 08.08. bis 12.08.2022**

**Lieferung durch den Caterer Schweißguth**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Menü** | **Allergene &** **Zusatzstoffe** | **Salat in** **Bio-Qualität** | **Dessert** | **Snackbar im Nachmittagsbereich** |
| **Montag, den 08.08.** | * **Vegetarisch: Bio Eieromlette**

**mit Bio Rahmspinat und Kartoffelpüree** * **Hühnerfrikassee ( mit Bio Karotten, Bio Erbsen und Spargel)**

**und Bio Reis** | a a1 c ga a1 f g i | **Salat – Buffet**-Eisbergsalat-Tomaten-Gurke-Paprika-Radieschen-Mais-Rote Beete-Kidneybohnen-Schafskäse (F8)-Thunfisch-Frühlingszwiebeln**Salatsoßen**-Essig/Öl Dressing -Himbeer Dressing-Joghurt Dressing (F8)**Topping**-Pinienkerne-Sonnen- blumenkerne | **Frisches Obst** | **Rohkost** (Kohlrabi, Möhren, Radieschen, Gurke ect.)**und****Obst** (Äpfel, Birnen, Orangen, Trauben)**werden immer angeboten, abwechselnd mit…**-Bio-Reiswaffeln-Zwieback mit Kokos  oder Schoko-Überzug-Müsliriegel-Laugenstangen-Brötchen in Demeter-  Qualität und weiteres…**aber auch mal…**-Vollkornkekse-Salzbrezel-Cracker oder ähnlichem… |
| **Dienstag, den 09.08.** | * **Vegetarisch: Vollkorn-Spirellis mit bunter Zucchini-Carbonara-Sauce**
* **Vegetarisch: Süßkartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse und Kräutern und gebratenen Mini-Kartoffeln**

**mit Kräuterquark** | a a1 g ia a1 g | **Milchpudding Butterkeks****A a1 g** |
| **Mittwoch, den 10.08.** | * **Vegetarisch: gratinierter Bio-Blumenkohlauflauf mit Käse und Kräutersauce**

**und regionalen Salzkartoffeln*** **Gulaschsuppe mit Paprika- und Kartoffeleinlage**

**und Baguette** | Ga a1 | **Quarkspeise mit Brombeeren****g** |
| **Donnerstag, den 11.08.** | * **Vegetarisch: Gnocci-Pfanne mit gerösteten Bio-Möhren**

**und Carbonara Sauce mit Bio-Erbsen*** **Kalbfleischbällchen in Paprikasauce**

**mit Bio Reis** | a a1 ga a1 c g i j | **Milchpudding Schokolade** **g** |
| **Freitag,** **den 12.08.** | * **Vegetarisch: Tomatencremesuppe mit Bio Tomatenwürfel und Bio Reiseinlage mit Baguette**
* **MSC Heringsstip**

**und Blattsalatbeilage****und regionalen Salzkartoffeln** | a a1 gc d 9 | **Frisches Obst** |

Die Erklärung der Codierung finden Sie hier Änderungen des Speiseplanes bleiben vorbehalten.

Allergene

 a) Gluten

 - a1) enthält glutenhaltiges Getreide - Weizen - a2) enthält glutenhaltiges Getreide - Roggen - a3) enthält glutenhaltiges Getreide - Gerste - a4) enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer - a5) enthält glutenhaltiges Getreide - Dinkel - a6) enthält glutenhaltiges Getreide - Kamut - a7) enthält glutenhaltiges Getreide –

- b) Krebstiere

 - c) Eier

 - d) Fisch

 - e) Erdnüsse

 - f) Soja

 - g) Milch

 - h) Schalenfrüchte - - h1) enthält Schalenfrüchte - Mandel - h2) enthält Schalenfrüchte - Haselnuss - h3) enthält Schalenfrüchte - Walnuss - h4) enthält Schalenfrüchte - Cashew - h5) enthält Schalenfrüchte - Pecanuss - h6) enthält Schalenfrüchte - Paranuss - h7) enthält Schalenfrüchte - Pistazie - h8) enthält Schalenfrüchte - Macadamianuss - h9) enthält Schalenfrüchte – Queenslandnuss

 - i) Sellerie

 - j) Senf

- k) Sesamsamen

 - l) Sulfite

 - m) Lupinen

 - n) Weichtiere

Zusatzstoffe: - 1) mit Farbstoff - 11) Alkohol - 12) Formfleisch - 13) mit Michprodukt zubereitet - 14) mit Nitritpökelsalz - 15) mit Nitrat - 16) enthält eine Phenylalaninquelle - 17) chininhaltig - 18) mit Azofarbstoff(en) - 2) mit Konservierungstoff - 3) mit Antioxidationsmittel - 4) mit Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) gewachst - 8) mit Phosphat - 9) mit Süßungsmittel(n)>Süßstoff - 10) koffeinhaltig