

Speisenplan Monat August

KW 31

- Mo Maultaschen mit Röstzwiebeln und Bechamelgemüse (A,C,G)
- Di Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot
- Mi Gedünstetes Fischfilet mit Dillsoße und Reis(A,G,D)
- Do Paprikageschnetzeltes mit Spätzle (A,C,G)
- Fr. Rahmhackbraten mit Püree(A,C,G)

KW 32

- Mo Schupfnudel-Hähnchenpfanne mit Rotweinsoße (A,C,G)
- Di Hähnchencordon bleu mit Kartoffel- Gurkensalat (A,C,G)
- Mi Jägerschnitzel mit Spätzle (A,C,G)
- Do Überbackener Blumenkohl mit Schinken und Petersilienkartoffeln (A,G)
- Fr. Hähnchenkeule mit Paprikasoße und Reis (A,G)

KW 33

- Mo Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln (A,G)
- Di Spaghetti mit Lachswürfeln und Zitronen- Buttersoße (A,G,D)
- Mi kein Essen
- Do. Kein Essen
- Fr. Kein Essen

KW 34

Kein Essen

KW 35

- Mo Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A,C,G)
- Di Schaschliktopf mit Semmel (A,G)
- Mi. Käsespätzle mit Veg. Rahmsoße und Röstzwiebeln (A,C,G)
- Do Spaghetti mit Bolognesesoße (A,C,G)
- FR. Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat (A,C,G)

1)Geschmacksverstärker, 2) Phosphat; 3) Konservierungsstoff, 4)Farbstoff, 5)Geschwefelt, 6) Antioxidationsmittel, 7)Gewachst, 8)Nitrit, 9)Süßungsmittel

Enthält Allergene: A=Gluten, B= Krebstiere, C= Eier,D=Fisch,E=Erdnüsse,F=Soja,G=Milch einschl.Laktose,H= Schalenfrüchte, I= Sellerie,J=Senf,K= Sesam,L= Lupinen,M= Weichtiere,N=Schwefeldioxid und Sulfite