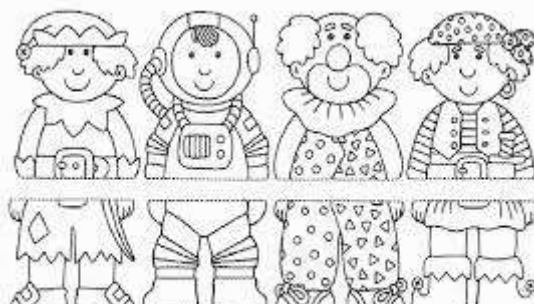


Speiseplan

September 2019

Montag 02.09.19	F.	Finnbrötchen, Salami + Perlzwiebeln	
	M.	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt	19
	V.	Knäckebrot mit Scheibenkäse	
Dienstag 03.09.2019	F.	Vollkornbrot mit Kräuterbutter, Cherry Tomaten	
	M.	Weißer Bohneneintopf mit Kasslerfleisch, Brot, Bio Obst	13,20,24
	V.	Gemüsesticks mit Dip	
Mittwoch 04.09.2019	F.	Porridge mit Zwieback + Banane	
	M.	Fischragout vom Seelachsmit Gemüse, Salzkartoffeln und Weißkrautsalat	13,16,18,20,21
	V.	Geflügelwiener mit Brot und Tomatenbutter	
Donnerstag 05.09.2019	F.	Brot mit Frischkäse + Marmelade	
	M.	Rühreier mit Spinat, Salzkartoffeln und Obst	13,15,19
	V.	Vollkorntoast mit Zwiebelbutter und Gurkensticks	
Freitag 06.09.2019	F.	Buntes Frühstück	
	M.	Bt. Gemüsereis mit Champignoncremesoße und Fruchtquark	13,19,20,21
	V.	Reiswaffeln mit Nutella	
Montag 09.09.2019	F.	Käsebrötchen mit einer Käseplatte und Sauren Gurken	
	M.	Grießbrei mit Mangokompott	13,19
	V.	Bauernbrot mit Bierschinken	
Dienstag 10.09.2019	F.	Dinkelbrot mit Teewurstbutter und Radieschen	
	M.	Spagetti „Carbonara“ mit schinkenwürfeln, Reibekäse und Bio Obst	13,19
	V.	Obstspieß	
Mittwoch 11.09.2019	F.	Sesambrötchen mit Motadella und Rotebetescheiben	
	M.	Backfischfilet mit Meerrettichcremesoße, Reis und Gurken Salat geraspelt	13,16,19
	V.	Cornflakes mit Milch + Banane	
Donnerstag 12.09.2019	F.	Sonnenblumenbrotmit Eibutter und Kakao	
	M.	Linseneintopf mit Rauchfleisch, Brotund Obst	20,21,24
	V.	Laugenstangen mit Currydip	
Freitag 13.09.2019	F.	Buntes Frühstück	
	M.	Königsberger Klopse in süß – sauer Soße mit Salzkartoffeln und Bohnensalat	13,15,20
	V.	Zitronenkuchen	



Montag 16.09.2019	F.	Kürbiskernbrötchen mit Schmalz + Wurst	
	M.	Minestrone mit Brötchen und Wassermelone	13,20,21
	V.	Filinchen mit Butter + Pflaumenmus	
Dienstag 17.09.2019	F.	Haferflockensuppe mit Butterzwieback und Banane	
	M.	Putenschnitzel mit Mischgemüse, Salzkartoffeln und Bio - Obst	13,20
	V.	Obstsalat	
Mittwoch 18.09.2019	F.	Möhrenbrot mit Camembert	
	M.	Fischfilet vom Seelachs mit Dill Soße, Salzkartoffeln und Weißkraut – Mais - Rohkost	13,16,20,21
	V.	Fruchtjogurt mit Vollkornkekse	
Donnerstag 19.09.2019	F.	Brot mit Schinkenwürfeln	
	M.	Hausgemachte Eierkuchen mit Apfelmus und Tomatensuppe	13,15
	V.	Bulette mit Brot und Senfbutter	
Freitag 20.09.2019	F.	Reste Frühstück	
	M.	Wurstgulasch mit Makkaroni und Vanillequark	13,19,22
	V.	Keksteller und Vanillemilch	
Montag 23.09.2019	F.	Croissants mit Butter	
	M.	Bauernroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	13,15,19
	V.	Blätterteigtaschen	
Dienstag 24.09.2019	F.	Brötchenkorb mit Lachsschinken und Möhrensticks	
	M.	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln, Rohkost und Rote Beete / Apfelsalat	13,19,20,21
	V.	Zwieback mit Zitronen / Orangenbutter	
Mittwoch 25.09.2019	F.	Kartoffelbrot mit Eierscheiben + Schnittlauch	
	M.	Fischfrikadelle vom Seelachs mit Spreewaldsoße , Wildreis und Buttermilchdessert	13,15,16,19,20,21
	V.	Gemüsespieße mit Mozzarella	
Donnerstag 26.09.2019	F.	Brot mit Avocado Butter	
	M.	Frische Blutwurst mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Obst	13
	V.	Müsliriegel + Vanille Milch	
Freitag 27.09.2019	F.	Buntes Frühstück	
	M.	Wirsingkohleintopf mit Brot und Kaltschale	13,19,20,21
	V.	Cornflakes	
Montag 30.09.2019	F.	Vollkorntoast mit Gurkenscheiben	
	M.	Schweineschnitzel mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	13,15,20
	V.	Apfelmus mit Butterkekse	

Zutaten, die zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) der EU, Nr. 1169/2011):

2 - mit Konservierungsmittel	VK - Vollkorn	13 = enth. Gluten	18 = enth. Soja (gen-tech-frei)	23 = enth. Sesam
3 - mit Süßungsmittel	V - Vegetarisch	14 = enth. Krebstiere	19 = enth. Milch einschl. Laktose	24 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite
E - Eiweiß	S - vom Schwein	15 = enth. Ei	20 = enth. Schalenfrüchte	25 = enth. Lupinen
F - Fett	R - Rind	16 = enth. Fisch	21 = enth. Sellerie	26 = enth. Weichtiere
K - Kohlenhydrate		17 = enth. Erdnüsse	22 = enth. Senf	