

11.11. - 15.11.24

MENÜPLAN

SP WW04 2024 KW 46

2024 - 17.11.2024

Tag	Menü I	Menü II	Menü III - vegetarisch
24.11.2024 Freitag	Hackbraten an Bratensoße, dazu Wirsing in Rahm und Kartoffeln, Obst enthält Allergene: A1, A3, G, I, J	 enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1	Gemüselasagne mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln Tomate mit Käse gratiniert, Obst enthält Allergene: A1, C, G
24.11.2024 Samstag	Dithmarscher Erbseneintopf mit geräucherter Speckwürfel, Kasseler, Suppengemüse und Kartoffeln, Fruchtojoghurt enthält Zusatzstoffe: 1, 3; Allergene: A1, G, I, J	 enthält Zusatzstoffe: 1, 2, 7; Allergene: A1, C, G, J	Veganer Dithmarscher Erbseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln, Fruchtojoghurt enthält Allergene: A1, C, G, I
2024 Sonntag	Gebratene Rinderleber an Zwiebel-Apfelgemüse, dazu Kartoffelpüree, Obst enthält Zusatzstoffe: 1, 2; Allergene: A1, A3, G, I	Geflügel- Kräuterklopse mit Champignon-Preiselberrahmsoße und Reis, Obst enthält Allergene: A1, G, I	Chilli sin Carne mit Bohnen, Mais, Sojahack und Reis Obst enthält Zusatzstoffe: 8; Allergene: A1, C, G
2024 Montag	Gebäckener Fleischkäse mit Béchamekartoffeln, dazu Krautsalat, Milchreis enthält Zusatzstoffe: 1, 2, 3, 4; Allergene: C, G, I	 enthält Zusatzstoffe: 1, 3; Allergene: A1, C, G, I	Drillinge an Paprika-Quarkcreme, Salat der Saison, Milchreis enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: C, G
1.2024 Dienstag	2 Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat, Obst enthält Zusatzstoffe: 2; Allergene: A1, C, D, G, J	 enthält Allergene: A1, A3, C, G, I, J	Serviettenknödel mit Pilzragout und frischen Kräutern, Obst enthält Allergene: A1, I

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe	Allergene
1 = Antioxidationsmittel	A = glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse
2 = mit Konservierungsstoffen	B = Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse
3 = mit Farbstoffen	C = Eier / Eiererzeugnisse
4 = mit Süßungsmitteln	D = Fisch / Fischeerzeugnisse
5 = enthält eine Phenylalaninquelle	E = Erdnüsse / Erdnüßerzeugnisse
6 = mit Geschmacksverstärker	F = Soja / Sojaerzeugnisse
7 = mit Phosphat	G = Milch / Milcherzeugnisse
8 = geschwefelt	H = Schalenfrüchte (Nüsse und Erzeugnisse)
9 = gewachst	I = Sellerie / Sellerieerzeugnisse
10 = geschwärzt	J = Senf / Senferzeugnisse
11 = Oberfläche mit Natantycin behandelt	K = Sesamanten und Erzeugnisse
12 = cholinhalbig	L = Schwefeldioxid und Sulfite
13 = koffeinhaltig	M = Lupinen
14 = mit Alkohol	N = Weichtiere