

Speiseplan für Schulen und Kindertageseinrichtungen

23.11.2015-27.11.2015 Änderungen bleiben vorbehalten

Woche 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rohkost/ Suppe/Extra					Gemüsecreme- suppe Aw,G,ki,f,j
Hauptspeise	Nudeln mit Erbsen- sahnesoße 3,k,i,f,g,j und bunten Salat1,3,8, g,j,k	Putenrollbraten 3,k,i,f,g,j mit Gemüsereis3,k,i,f,g,j und Bratensoße Aw,f,g,h,i,k,j	Fischstäbchen Aw,k,i,f,g,j mit Kartoffelsalat 1,3,8, g,j,k	Kartoffelsuppe mit Wiener 3,Aw,c,g,k,i,f,j und Baguette Aw,G,k,i,f,j,e	Apfelstrudel Aw,k,i,f,g,j mit Vanillesoße Aw,G,k,i,f,j
Nachspeise	Obst	Pudding Aw,G,k,i,f,j,e	Obst	Fruchtquark G	

Wir kochen alle unsere Fleischgerichte aus Rinder- oder Putenfleisch.
Für gemeldete Vegetarier liefern wir ein vegetarisches Gericht mit.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Süßungsmitteln 9 mit Phosphat 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnischverändertem Soja, *Koffeinhaltig (muss ausgeschrieben sein; keine Fußnote möglich) *Chininhaltig

Hauptallergene: A Glutenhaltige Lebensmittel, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohne, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupine, N Weichtiere (Spuren deklarieren wir mit kleinen Buchstaben des jeweiligen Allergens) Aw= Weizen, Ad= Dinkel, Ar=Roggen

Einen guten Appetit wünscht ihre Kulturküche. Tel. 08238/960128 kutzenhausen@kulturkueche.eu