

Tag der Woche	<b>Speiseplan Nummer 4</b>					Gruppen namen :			
	<b>KW 13</b>					Temperatur			
	Gerichte	Allergene Zusatzstoffe							
zu wenig			angemessen	zu viel					
Montag	Lasagne Bolognese (Rind)	G,M,S							
	0	0							
	Fruchtjoghurt	M							
	Obst	0							
Dienstag	Kartoffel Gemüse Eintopf	S							
	0	0							
	Semmel	G							
	Vanillepudding	M,E							
Mittwoch	Hackbraten, Pute	G,E,S, SF							
	Kartoffelpüree	M,G							
	Rahmsosse	G,M							
	Karottensalat	0							
Donnerstag	Penne	G							
	Tomatensoße	S							
	Parmesan	M							
	0	0							
Freitag	Dampfnudeln	M,G,E							
	Vanillesosse	E,M							
	Sauerrahmdip	M							
	Gemüsesticks	0							
<b>Vorschläge</b>									
<b>Anmerkung</b>									

Mögliche Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor!

<b>Zusatzstoffe</b>		<b>Allergene</b>	
Nr. 1 mit Konservierungsstoffen	Nr. 2 mit Farbstoffen	Eier = E	Erdnüsse = ER
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin	Fisch = F	Gluten Getreide = G
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat	Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,	Krebstiere = K	Lupine = L
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam	Nr. 8 mit Phosphat	Milch = M	Schalenfrüchte = SCH
Nr. 9 geschwefelt	Nr. 10 chininhaltig	Sellerie = S	Senf = SF
Nr. 11 koffeinhaltig	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker	Sesamsamen = SE	Sojabohnen = SO
Nr. 13 geschwärzt		Schwefeldioxid/Sulfite = SD	
Nr. 15 genetisch verändert	Nr. 14 gewachst	Sorbit = SB	Weich = W

Hotel Gasthof Reiter Bräu / Untere Hauptstr. 4 / 85456 Wartenberg Tel: 0876273580 / email: info@hotel-reiter-braeu.de