

Tag der Woche	<h2 style="text-align: center;">Speiseplan</h2> <p style="text-align: center;">Nummer 2 ab 10.01.2022</p>		Speisemenge			Temperatur	😊	😐	😞		
			Gerichte	Allergene Zusatzstoffe	zu wenig					angemessen	zu viel
					Gruppen namen :						
Montag	Schaschlikpfanne / Pute	G,S									
	0	0									
	Reis	0									
	Obst	0									
Dienstag	Käsespätzle	G,E,M									
		0									
	Gemischter Salat/Jogurtdressing	M									
Mittwoch	Gemüse Eintopf	S									
	Kartoffeln	0									
	Vollkornbaguette	G									
	Kaiserschmarrn / Apfelmus	M,E,G									
Donnerstag	Penne	G									
	Bolognese	S									
	0	0									
	Obstsalat	0									
Freitag	Seelachs	F									
	Bechamelsoße	M									
	Cous Cous	G									
	Brokkoli	0									
Vorschläge											
Anmerkung											

Mögliche Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor!

Zusatzstoffe		Allergene	
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