

Tag der Woche	<h2 style="text-align: center;">Speiseplan</h2> <p style="text-align: center;">Nummer 2 ab 30.05.2022</p>		Speisemenge			Temperatur	😊	😐	😞	
			Allergene Zusatzstoffe	zu wenig	angemessen					zu viel
				Gerichte						
Montag	Schaschlikpfanne / Pute		G, S							
	0		0							
	Reis		0							
	Obst		0							
Dienstag	Käsespätzle		G, E, M							
			G							
	Gemischter Salat/Jogurtdressing		M							
Mittwoch	Kartoffelsuppe									
	Gemüse		S							
	Vollkornbaguette		G							
	Kaiserschmarrn / Apfelmus		M, E, G							
Donnerstag	Penne		G							
	Gemüsebolognese		S							
	0		0							
	Obstsalat		0							
Freitag	Backfisch		F, G							
	Remouladensoße		M, G							
	Kartoffeln		0							
	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