




Tag der Woche	Speiseplan Nummer 1				Gruppen namen :				
	KW25 Ab:15.06.2026								
	Gerichte	Allergene Zusatzstoffe	Speisemenge			Temperatur			
			zu wenig	angemessen	zu viel				
Montag	Gabel Spagetti	G							
	Schinken- Sahnesoße (Pute)	E,M							
	Parmesan	M							
	Obst	0							
Dienstag	Kürbissuppe	S							
	Baguette	G							
	Erdbeerquark	M							
Mittwoch	Putenschnitzel	G,E							
	Kartoffelecken	G							
	Ketchup (ohne Zusatzstoffe)	0							
	Gurkensalat	M							
Donnerstag	Gemüsecremesuppe	M,S							
	Baguette	G							
	Fruchtjoghurt	M							
Freitag	Salzkartoffeln	G							
	Rahmspinat	M							
	Rührei	M,E							
	0	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