

Tag der Woche

Speiseplan

Nummer 3

Ab.19.01.2026

KW 4

Gruppen

namen :

	Gerichte	Allergene Zusatzstoffe	Speisemenge			Temperatur			
			zu wenig	angemessen	zu viel				
Montag	Pizza Magherita / Schinken- Salami	G,M,S							
	Gemischter Salat / Joghurtdressing Obst	M							
Dienstag	Putenleberkäse	S							
	Kartoffelbrei	SF,S							
Mittwoch	Rohkoststic								
	Kichererbsencurry mit Süßkartoffeln	G,SCH							
	Reis	G,SCH							
	Zitronenkuchen	G							
Donnerstag	M, G, E								
	Semmelknödel	G,M,E							
	Bratensoße	G							
Freitag	Vanillepudding	M							
	Gemüseschnitzel	S, E, So							
	Kartoffeln	M							
	Dip	M							
	Eisberg-Karottensalat /Jogurtdressing	M							
Vorschläge									
Anmerkung									

Mögliche Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor!

Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoffen

Nr. 2 mit Farbstoffen

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 genetisch verändert

Allergene

Eier = E

Erdnüsse = ER

Fisch = F

Gluten Getreide = G

Krebstiere = K

Lupine = L

Milch = M

Schalenfrüchte = SCH

Sellerie = S

Senf = SF

Sesamsamen = SE

Sojabohnen = SO

Schwefeldioxid/Sulfite = SD

Sorbit = SB

Weich = W

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