Tag der Woche	Speiseplan Nummer 4			
	KW 42			
	Gerichte	Allergene	Sp	eiser
		Zusatzstoffe	zu wenig	angen

Anmerkungl asagne

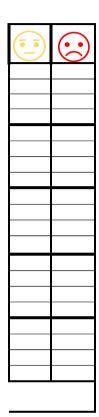
Gruppen namen :

	RVV 42		0 0				i
	Gerichte	Allergene	Speisemenge		Tomorowatus		
		Zusatzstoffe	zu wenig	angemesen	zu viel	Temperatur	
Montag	Lasagne	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					
	Kartoffelpürree						
	Rahmsosse	G,M					
	Karottensalat	0					
Donnerstag	Penne	G					
	Tomatensoße	S					
	Parmesan	M					
	0	0					
Freitag	Dampfnudeln	M,G,E					
	Vanillesosse	E,M					
	Sauerrahmdip	М					
	Gemüsesticks	0					
Vorschläge			-		-	_	

Mögliche Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor!

Zusatzstoffe	Allergene	
Nr. 1 mit Konservierungsstoffen	Nr. 2 mit Farbstoffen	Eier = E
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	Nr. 4 mit Süssungsmittel Saccharin	Fisch = F
Nr. 5 mit Süssungsmittel Cyclamat	Nr. 6 mit Süssungsmittel Aspartam,	Krebstiere = K
Nr. 7 mit Süssungsmittel Acesulfam	Nr. 8 mit Phosphat	Milch = M
Nr. 9 geschwefelt	Nr. 10 chininhaltig	Sellerie = S
Nr. 11 koffeinhaltig	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker	Sesamsamen = SE
Nr. 13 geschwärzt		Schwefeldioxid/Sulfite = SD
Nr. 15 genetisch verändert	Nr. 14 gewachst	Sorbit = SB

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



Erdnüsse = ER
Gluten Getreide = G
Lupine = L
Schalenfrüchte = SCH
Senf = SF
Sojabohnen = SO

Weich = W