	Speiseplan				Gruppen namen :				
Tag der Woche	Nummer 4 KW 46								
	Gerichte	Allergene Speisemenge			Temperatur		(• •)	(·•)	
	Lacangna Dalagnaca	Zusatzstoffe G,M,S	zu wenig	angemesen	zu viel		0		0
Montag	Lasangne Bolognese O	G,IVI,S 0							
	Fruchtjoghurt	M							
	Obst	0							
Dienstag	Kartoffel Gemüse Eintopf mit Rind	S							
	0	0							
	Semmel	G							
	Vanillepudding	M,E							
	Hackbraten gemischt (alternativ Pute)	G,E,S, SF							
Mittwoch	Kartoffelpürree								
	Rahmsosse	G,M							
	Karottensalat	0							
Donnerstag	Penne	G							
	Tomatensoße	S							
	Parmesan	M							
	0	0							
Freitag	Dampfnudeln	M,G,E							
	Vanillesosse	E,M							
	Sauerrahmdip	M							
	Gemüsesticks	0							

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 = 5	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