

Tag der Woche	Speiseplan Nummer 3 KW 49 Nr 3								Gruppen namen :
		Allergene Zusatzstoffe	Speisemenge			Temperatur			
Montag	Pizza Magherita/Champignon	G,M,S							
	Gemischter Salat / Joghurtdressing/Kripp Obst	M							
Dienstag	Putenleberkäse	S							
	Kartoffelnrei	SF,S							
	Rohkoststicks								
Mittwoch	Kichererbsecurry mit Süßkartoffeln	G,SCH							
	Reis	G							
	Zitronenkuchen	M,G,E							
Donnerstag	Semmelknödel	G,M,E							
	Bratensoße	G							
	Vanillepudding	M							
Freitag	Gemüseschnitzel	S, E, So							
	Kartoffeln	M							
	Dip	M							
Vorschläge Anmerkung	Eisberg-Karottensalat /Jogurtdressing/Kr	M							

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	Nr. 14 gewachst	Schwefeldioxid/Sulfite = SD	
Nr. 15 genetisch verändert		Sorbit = SB	Weich = W

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