


Tag der Woche

Speiseplan

Nummer 4

KW 5



Gruppen namen :

	Gerichte	Allergene Zusatzstoffe	Speisemenge			Temperatur			
			zu wenig	angemessen	zu viel				
Montag	Lasagne Bolognese / Gemüse Bolognese	G,M,S							
	Veggi	0							
	Fruchtjoghurt	M							
	Obst	0							
Dienstag	Kartoffel Gemüse Eintopf mit Rind	S							
	0	0							
	Semmel	G							
	Vanillepudding	M,E							
Mittwoch	Hackbraten (Pute)	G,E,S, SF							
	Kartoffelpüree								
	Rahmsosse	G,M							
	Karottensalat / Veggi/ Falaffel mit Kräuterquark	0							
Donnerstag	Penne	G							
	Tomatensoße	S							
	Parmesan	M							
	0	0							
Freitag	Dampfnudeln	M,G,E							
	Vanillesosse	E,M							
	Sauerrahmdip	M							
	Gemüsesticks	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