





Tag der Woche	Speiseplan Nummer 1				Gruppen namen :				
	KW6 Ab 02.02.2026								
	Gerichte	Allergene Zusatzstoffe						Speisemenge zu wenig angemessen zu viel	
Montag	Gabel Spagetti	G							
	Schinken- Sahnesoße	E,M							
	Parmesan	M							
	Obst	O							
Dienstag	Vegetarischer Spätzleauflauf	E, G, M							
	O	O							
	Eisberg- Karottensalat Joghurdressing	M							
	Erdbeerquark	M							
Mittwoch	Putenschnitzel/ Vegane Bratwurst	G,E							
	Kartoffelecken	O							
	Ketchup (ohne Zusatzstoffe)	O							
	Gurkensalat	M							
Donnerstag	Gemüsecremesuppe	M,S							
	O	O							
	Baguette	G							
	Grießbrei/Kalt	M,G							
Freitag	Salzkartoffeln	M							
	Rahmspinat	M							
	Rührei	M,E							
	O	O							
Vorschläge									
Anmerkung									

Mögliche Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor!

Zusatzstoffe Nr. 1 mit Konservierungsstoffen Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 9 geschwefelt Nr. 11 koffeinhaltig Nr. 13 geschwärzt Nr. 15 genetisch verändert		Nr. 2 mit Farbstoffen Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, Nr. 8 mit Phosphat Nr. 10 chininhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 14 gewachst	
Allergene Eier = E Fisch = F Krebstiere = K Milch = M Sellerie = S Sesamsamen = SE Schwefeldioxid/Sulfite = SD Sorbit = SB		Erdnüsse = ER Gluten Getreide = G Lupine = L Schalenfrüchte = SCH Senf = SF Sojabohnen = SO Weich = W	
Hotel Gasthof Reiter Bräu / Untere Hauptstr. 4 / 85456 Wartenberg Tel: 0876273580 / email: info@hotel-reiter-braeu.de			

Speiseplan KW NR. 1