

Speiseplan SBW

Woche 28.10.2024-01.11.2024

KW 44

	Herzhaft	Vegetarisch	Salat
Montag	<i>Fischstäbchen A,C;D mit Dillsauce A;G und Kartoffeln Gurkensalat mit Dillschmand G</i>	<i>Spinatknödel A;C;G mit Tomatensauce A Gurkensalat mit Dillschmand G</i>	<i>Knackige Salatherzen mit Kochschinkenstreifen und gekochtem Ei Basilikumdressing 2,3,C;J Baguette A</i>
Dienstag	<i>Hähnchenbrust mit Bratensauce 8,10,A buntem Gemüse und Spätzle A;C;G Birnenkompott mit Vanillesauce 1,G</i>	<i>Vollkornpasta A;C mit Brunnenkressesauce A;G geriebener Käse G Birnenkompott mit Vanillesauce 1,G</i>	<i>Birnen-Rotkohlsalat mit frischen Feigen und Zitronendipp G Ciabatta A</i>
Mittwoch	<i>Apfel-Selleriesüppchen A;G;I Chili con Carne A mit Wildreis und Knoblauchdipp G</i>	<i>Apfel-Selleriesüppchen A;G;I Basilikumgnoochies A mediterranen Gemüse A</i>	<i>Bunter Mischsalat mit kleinen Garnelen, frisches Gemüse und Joghurtdressing B;G Baguette A</i>
Donnerstag	<i>Keine Versorgung</i>	<i>Keine Versorgung</i>	<i>Keine Versorgung</i>
Freitag	<i>Keine Versorgung</i>	<i>Keine Versorgung</i>	<i>Keine Versorgung</i>

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Trennmittel-Überzugsmittel
6 Phosphat 7 Süßungsmittel 8 Dickungsmittel, Geliermittel, mod. Stärke 9 Säuerungsmittel 10 Hefeextrakt

Allergene

A Gluten und glutenhaltiges Getreide B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse C Eier und Eierzeugnisse
D Fisch und Fischerzeugnisse E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F Soja und Sojaerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse J Senf und Senferzeugnisse K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite, M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse N Süßlupinen und Süßlupinerzeugnisse