

Speiseplan SBW

Woche 04.11.2024-08.11.2024

KW 45

	Herzhaft	Vegetarisch	Salat
Montag	Möhren- Ingwersüppchen A;G Pochiertes Fischfilet D mit Tomatensauce A und Gemüsereis I	Möhren- Ingwersüppchen A;G Quarkkälüchen A;C;G mit Apfelmus 3 Zucker und Zimt	Käse-Traubensalat mit frischen Feldsalat und Feigen-Senfdressing G;J Baguette A
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes mit Äpfeln und Zwiebeln A;G Süßkartoffelpürree 3,G Frisches Obst	Rahmspinat A;G mit Kräuterröhrei C;G und Salzkartoffeln Frisches Obst	Herbstliche Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust und Walnußdressing H;J Baguette A
Mittwoch	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffeleinlage A;I Mischbrot A Schokoquark G	Bunter Möhreeneintopf mit Eierstich und Gemüseeinlage A;C;G;I Mischbrot A Schokoquark G	Feldsalat mit Honigbacon und Birnen 2,3,J Ciabatta A
Donnerstag	Currywurst A;G;I mit Kartoffelwedges A Bunter Rohkostsalat	Kohlrabigemüse mit Kräutersauce A;G und Kartoffeln Bunter Rohkostsalat	Bunter Salatmix mit Tomate-Mozzarella Basilikumpesto H Baguette A
Freitag	Bolognesepizza vom Rind A;C;G;I mit Tomaten- Basilikumdip 1,2,7,G;J Vanille-Kokosquark 1,G	Spaghetti A;C mit Gemüsebolognese A;I geriebener Käse G Vanille-Kokosquark 1,G	Wrap mit Tomatencreme, Räucherlachs, Gemüse und Rucola A;D;G

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Trennmittel-Überzugsmittel
6 Phosphat 7 Süßungsmittel 8 Dickungsmittel, Geliemittel, 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 Süßlupinenerzeugnisse