

## Menüplan KW 37

	<b>Montag 07.09.20</b>	<b>Dienstag 08.09.20</b>	<b>Mittwoch 09.09.20</b>	<b>Donnerstag 10.09.20</b>	<b>Freitag 11.09.20</b>
<b>Menü 1</b>	Hähnchen Cordon bleu mit Erbsen & Wurzeln, dazu Kartoffelstampf (G)  <small>(G, 1a, 7a, 7b, 9, c, f)</small>	Paprika-Hähnchen- Gulasch mit Reis (G)  <small>(G, 9)</small>	Bratwurstragout in Sahnesauce mit Stampfkartoffeln (S)  <small>(S, 7a, 7b, 9, 10)</small>	Frikadelle mit Bohnen in Rahm & Kartoffeln (G/R)  <small>(G/R, 7a, 7b, 9, 10)</small>	kein Mittagessen
<b>Menü 2</b>	Kartoffelpfanne mit Brokkoli und Curry-Dip  <small>(V, 7a, 7b)</small>	Gnocchi mit Pilzsauce & Karottensalat  <small>(V, 1a, 7a, 7b)</small>	Kartoffeltaschen mit einer Frischkäsefüllung, Salat & American Dip  <small>(V, 1a, 7a, 7b)</small>	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce, Möhren & Käsekruste  <small>(V, 1a, 7a, 7b, 9, 10)</small>	kein Mittagessen

**Allergene:** (1) Glutenhaltiges Getreide (a Weizen und Dinkel, b Roggen, c Gerste, d Hafer oder Hybridstämme), (2) Krebstiere, (3) Eier und Eierzeugnisse, (4) Fisch und Fischerzeugnisse, (5) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse, (6) Soja und Sojaerzeugnisse, (7) Milch und Milchprodukte (a Milcheiweiß, b Lactose), (8) Schalenfrüchte (a Mandel, b Haselnuss, c Walnuss, d Cashewnuss, e Pistazien) (9) Sellerie, (10) Senf und Senferzeugnisse, (11) Sesam und Sesamerzeugnisse, (12) Schwefeldioxid und Sulfite, (13) Lupine, (14) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse  
Änderungen vorbehalten / sämtliche Gerichte können Spuren von 1-14 enthalten

**Zusatzstoffe:** (a) mit Geschmacksverstärker, (b) mit Farbstoff, (c) mit Konservierungsstoff, (d) mit Nitritpökelsalz, (e) mit Nitrat, (f) mit Antioxidationsmittel, (g) geschwefelt, (h) geschwärzt, (i) gewachst, (j) mit Phosphat, (k) mit Süßungsmittel, (l) enthält eine Phenylalaninquelle