Speiseplan für den Zeitraum vom 12.10.2020 bis 16.10.2020

	Menü 1		Menü 2- vegetarisch
Montag, 12.10.2020	**Hähnchenbrust mit Soße, Kartoffeln und Saisongemüse** ***i**		**Polenta-Käseschnitten mit buntem Saisongemüse und Soße, dazu Reis** ***a,c,g,i**
Dienstag, 13.10.2020	**Geflügelfrikadelle mit Schmorzwiebeln Kartoffelecken und Gurkensalat** ***12,3,a,c,i,j**		**Nudeln mit Tomaten- Basilikumsoße und Gurkensalat** ***a,i**
Mittwoch, 14.10.2020	**Rinderbolognese mit Spaghetti und Reibekäse, dazu Blattsalat** ***a,g,i,j**		**Bunter Gemüseeintopf mit, Reis und Getreidebällchen** ***a,c,i**
Donnerstag, 15.10.2020	**Gemischter Hähnchenteller mit Soße, Saisongemüse und Teigwaren** ***a,g,j,i**		**Falafel- Bällchen mit Gemüseragout und leichter Kräutersoße** ***a,g.i**
Freitag 16.10.2020	**Bratwurst *S* mit Apfelrotkraut und Kartoffeln** ***2,3,8,i,j**		**Überbackener Blumenkohl mit Curry, dazu Ofenkartoffeln** ***a,g,i**

Inhaltstoffe:
1-Farbstoff; 2-Konservierungsstoff; 3-Antioxidationsmittel; 4-Geschmackverstärker; 5-geschwefelt; 6-geschwärzt; 7-gewachst; 8-Phosphat; 9-mit Süßungsmittel; 10-mit Phenylalninquelle; 11-mit Pflanzenfett; 13-koffeinhaltig; 14-chininhaltig; *R*-Rindfleisch; *S*-Schweinefleisch; *G*-Geflügelfleisch
Allergene: a-Gluten, b-Krebstiere, c-Ei, d-Fisch, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch, h-Schalenfrüchte, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesamsamen, l-Lupine, m-Weichtiere, n-Schwefeldioxid und Sulfide
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.
Plan 42 2020