



VISSERS FRITZE™

Gesund, lecker, großwerden!



Speiseplan 08. - 12. August 2022/ KW 32

	ESSEN 1	ESSEN 2
Montag	<i>Käse-Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch (A,B1,E,6), Roggenmischbrot (B1,B3), Obst</i>	<i>Vollkornnudeln (B1,D), Brokkoli-Blumenkohl-Rahmsoße (B1,E,O), Karottensticks (E), Obst</i>
Dienstag	<i>Gemüse-Lasagne (A,B1,E,6), Blattsalat (E), Joghurdressing (A,E,6) Vanillequark (A,6)</i>	<i>Reis-Gemüsepfanne (E), Kräutersoße (A,B1,E,6), Blattsalat (E), Joghurdressing (A,E,6) Vanillequark (A,6)</i>
Mittwoch	<i>Hühnerfrikassee (A,B1,E,6), Reis (E), Möhrengemüse (E), Obst</i>	<i>Blumenkohl-Käsebratling (B1,D,E), Schnittlauchsoße (A,B1,E,6), Reis (E), Bunter Salat (E), Obst</i>
Donnerstag	<i>Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeleinlage (E), Sesambrotchen (B1), Erdbeer-Kompott</i>	<i>Bunte Nudeln (B1), Tomatensoße (B1,E), Paprikasticks (E), Erdbeer-Kompott</i>
Freitag	<i>Seelachsragout in Dillsoße (A,B1,E,6) Salzkartoffeln, Gurkensalat (E), Karamellpudding (A,6)</i>	<i>Kleine Ofenkartoffeln mediterran (E), Ratatouillegemüse (E,O), Schnittlauchquark (A,E,G,6), Karamellpudding (A,6)</i>

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Allergenen
A Milch(laktose), B Gluten B1 Weizen B2 Gerste B3 Roggen B4 Hafer B5 Dinkel B6 Grünkern, C Soja, D Eier, E Sellerie, F Fisch, G Senf, H Erdnüsse, I Sesamsamen, J Krebstiere, K Schalenfrüchte K1 Mandeln K2 Walnüsse K3 Haselnüsse K4 Cashewnüsse K5 Pecanüsse K6 Paranüsse K7 Pistazien K8 Macadamia/Queenlandnüsse, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupine, N Weichtiere, O Tomate

Kennzeichnung von Zusatzstoffen
1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) Milcheiweiß, 7) Schwefeldioxid, 8) Süßungsmittel, 9) enthält eine Phenylalaninquelle, 10) gewachst, 11) Nitritpökelsalz

Technologisch und Produktionstechnisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden, Irrtümer vorbehalten

