



VISSERS FRITZE™

Gesund, lecker, großwerden!



Speiseplan 24. - 28. August 2020/ KW35

	ESSEN 1	ESSEN 2
Montag	<i>Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage (A,B1,E,6), Geflügelwiener (E), Kaiserbrötchen (B1), Obst</i>	
Dienstag	<i>Geflügelfrikadelle (B1,E), Erbsen in Rahm (A,B1,E,6), Kartoffelpüree (A,6), Himbeerquark (A,6)</i>	<i>Portion Nudeln (B1), Tomatensoße (B1,E), Kohlrabisticks (E), Himbeerquark (A,6)</i>
Mittwoch	<i>Käsespätzle (A,B1,E,6) Kräutersoße (A,B1,E,6) Möhrengemüse (E), Obst</i>	
Donnerstag	<i>Seelachsfilet gedünstet (B1), Dillsoße (A,B1,E,6), Reis (E), Gurkensticks (E), Kirschgoghurt (A,6)</i>	<i>Geschnetzeltes „Züricher Art“ (A,B1,E,6) mit Soja, Vollkornreis (E), Gurkensticks (E), Kirschgoghurt (A,6)</i>
Freitag	<i>Linsenbolognese (B1,E,O), Kleine Nudeln (E), Blumenkohlgemüse (E), Grießpudding (A,B1,6)</i>	

Änderungen vorbehalten

Kenntlichmachung 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

Kenntlichmachung 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

