

Speiseplan Erbach III



KW 36

02.09.2024

03.09.2024

04.09.2024

05.09.2024

06.09.2024

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Hähnchenkeule mit Champignonrahmsoße und Kartoffel-Thymianpüree(7)	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Butterreis(7)	Geschnetzeltes vom Rind mit Grünem Pfeffer in Rahm, dazu Nudeln(7)	Rotbarsch mit Zitronenjoghurdip und Kartoffeln (1a,3,4,7)	Schnitzel“Jäger Art“ vom Huhn mit Bratkartoffeln(1a,3,7)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Pasta mit Spinat- Gorgonzolasoße(1a,7)	Süßkartoffel- Kokosnusssuppe mit Baguette(1a)	Pancakes mit Heidelbeeren und Vanillesoße(1a,3,M)	Orientalische Gemüsetajine mit Sesam-Curryreis(7,11)	Kürbis-Kartoffelauflauf, Schnittlauchrahmsoße(3,7)

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar
---	--	---	---