

Speiseplan Erbach III



KW 37

09.09.2024

10.09.2024

11.09.2024

12.09.2024

13.09.2024

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Bifteki vom Rind mit Ajvarjoghurt und griechischen Nudeln (1a,3)	Mexikanische Hühnchenpfanne mit Pilawreis (9)	Gebratene Hähchenbrust mit Cheddar-Jalapeniosoße und Rösti (1a,3,7)	Cornflakes Chicken, Melonen-Ananas-Salsa, Ofenkartoffeln (1a,3,G,I)	"Fish and Chips" Backfisch mit Pommes frites und Remouladensoße (1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Hokkaidokürbis aus dem Ofen, dazu Gewürz-Bulgur und Hüttenkäsedip (1a,7)	Milchreis mit Aprikosen-Mangogrütze (7)	Baked Potato mit Kräuterquark und Grillgemüse (7)	Gnocchi mit Kürbisbolognese, Grana Padanokäse (1a,3,7)	Gemüsetempura mit Pflaumen-Chilisoße und gebratenem Reis (1a,3,6,7,11)

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
---	--	---	---