



Speiseplan

Woche: 05.02.2018 - 09.02.2018

Tel.: 08206 / 274

	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)	Menü 3 (Moslem)
Mo.	Schweinegulasch Nudeln A,A6,D Salat der Saison 2,B,J Obst	Gemüsegulasch A,A6,H,B Nudeln A,A6,D Salat der Saison 2,B,J Obst	Putengulasch B Nudeln A,A6,D Salat der Saison 2,B,J Obst
Di.	Kartoffel-Zucchini-Eintopf Vollkornsemmel A6,A3,A2,A1,B,K Stracciatella-Joghurt H,B	Kartoffel-Zucchini-Eintopf Vollkornsemmel A6,A3,A2,A1,B,K Stracciatella-Joghurt H,B	Kartoffel-Zucchini-Eintopf Vollkornsemmel A6,A3,A2,A1,B,K Stracciatella-Joghurt H,B
Mi.	Blumenkohlcremesuppe B Kaiserschmarrn A,A6,D,B Apfelkompott 2	Blumenkohlcremesuppe B Kaiserschmarrn A,A6,D,B Apfelkompott 2	Blumenkohlcremesuppe B Kaiserschmarrn A,A6,D,B Apfelkompott 2
Do.	Fischfilet in Cornflakespanade C Bunter Kartoffelsalat Vanillepudding 3,B	Käsetaler A,A6,B Bunter Kartoffelsalat Vanillepudding 3,B	Fischfilet in Cornflakespanade C Bunter Kartoffelsalat Vanillepudding 3,B
Fr.	Spinatknödel A,A6,D,B Käsesoße A,A6,B Salat der Saison 2,B,J Apfel-Mango-Kompott 2	Spinatknödel A,A6,D,B Käsesoße A,A6,B Salat der Saison 2,B,J Apfel-Mango-Kompott 2	Spinatknödel A,A6,D,B Käsesoße A,A6,B Salat der Saison 2,B,J Apfel-Mango-Kompott 2

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Farbstoff

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A6) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A3) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A2) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A1) Hafer und Hafererzeugnisse; (D) Eier und -erzeugnisse; (C) Fisch und -erzeugnisse; (H) Soja und -erzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse

Einen guten Appetit wünscht euch eure Metzgerei Mödl !

