



Speiseplan



Woche: 22.10.2018 - 26.10.2018

Tel.: 08206 / 274

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 ohne Schwein
Mo.	Klare Gemüsesuppe ^E mit Nudeln A,A6,D Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Apfelkompott ²	Klare Gemüsesuppe ^E mit Nudeln A,A6,D Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Apfelkompott ²	Klare Gemüsesuppe ^E mit Nudeln A,A6,D Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Apfelkompott ²
	8,7 BE	8,7 BE	8,7 BE
Di.	Erbsen-Debrecziner-Eintopf ^E Brot A,A6,A3 Obst	Erbseneintopf ^E Brot A,A6,A3 Obst	Erbsen-Debrecziner-Eintopf ^E Brot A,A6,A3 Obst
	4 BE	4,2 BE	4 BE
Mi.	Fischwürfel in Kräutersoße A,A6,B1,C,B,E Salzkartoffeln Salat der Saison Italienisches Dressing ^{6,45} Obst	Eier in feiner Kräutersoße ^{B1,D,B} Salzkartoffeln Salat der Saison Italienisches Dressing ^{6,45} Obst	Fischwürfel in Kräutersoße A,A6,B1,C,B,E Salzkartoffeln Salat der Saison Italienisches Dressing ^{6,45} Obst
	3,6 BE	3,7 BE	3,6 BE
Do.	Schweinefleisch-Gyros A,A6 Reis Karottensalat ^{B1,B,J} Brombeerjoghurt ^{B1,B}	Gemüsegyros ^{B1,B} Reis Karottensalat ^{B1,B,J} Brombeerjoghurt ^{B1,B}	Gyros aus Putenfleisch A,A6 Reis Karottensalat ^{B1,B,J} Brombeerjoghurt ^{B1,B}
	4,4 BE	4,8 BE	4,4 BE
Fr.	Penne con Verdure (Nudel-Gemüse-Pfanne) ^{A,A6,B} Gurkensalat Mandarinenkuchen A,A6,D	Penne con Verdure (Nudel-Gemüse-Pfanne) ^{A,A6,B} Gurkensalat Mandarinenkuchen A,A6,D	Penne con Verdure (Nudel-Gemüse-Pfanne) ^{A,A6,B} Gurkensalat Mandarinenkuchen A,A6,D
	7,2 BE	7,2 BE	7,2 BE

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (6) geschwefelt Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A6) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A3) Roggen und Roggenerzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (C) Fisch und -erzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (45) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

Einen guten Appetit wünscht euch eure Metzgerei Mödl !

