



Speiseplan



Woche: 25.02.2019 - 01.03.2019 – KW 9 (Sp7)
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 8,7 BE	Klare Gemüsesuppe ^E mit Nudeln A,A6,D Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Apfelkompott ² 8,7 BE	Klare Gemüsesuppe ^E mit Nudeln A,A6,D Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Apfelkompott ² 8,7 BE
Di.	Erbsen-Debrecziner-Eintopf ^{1,2,E} Brot A,A6,A3 Obst 4 BE	Erbseneintopf ^E Brot A,A6,A3 Obst 4,2 BE	Erbsen-Putenwiener-Eintopf ^{1,2,E} Brot A,A6,A3 Obst 4,3 BE
Mi.	Kartoffelauflauf mit Lachs a,A,A6,B1,D,C,H,B Salat der Saison Italienisches Dressing ^{6,E,45} Obst 2,6 BE	Kartoffelauflauf vegetarisch A,A6,B1,D,B,E Salat der Saison Italienisches Dressing ^{6,E,45} Obst 3,6 BE	Kartoffelauflauf mit Lachs a,A,A6,B1,D,C,H,B Salat der Saison Italienisches Dressing ^{6,E,45} Obst 2,6 BE
Do.	Schweinefleisch-Gyros A,A6,E Reis Karottensalat B1,B,J Krapfen A,A6,B1,D,B 5,8 BE	Gemüsegyros B1,B,E Reis Karottensalat B1,B,J Krapfen A,A6,B1,D,B 6,2 BE	Gyros aus Putenfleisch A,A6,E Reis Karottensalat B1,B,J Krapfen A,A6,B1,D,B 5,8 BE
Fr.	Penne con Verdure (Nudel-Gemüse-Pfanne) A,A6,B Gurkensalat Brombeerjoghurt B1,B 4,8 BE	Penne con Verdure (Nudel-Gemüse-Pfanne) A,A6,B Gurkensalat Brombeerjoghurt B1,B 4,8 BE	Penne con Verdure (Nudel-Gemüse-Pfanne) A,A6,B Gurkensalat Brombeerjoghurt B1,B 4,8 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (a) mit Farbstoff; (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; (H) Soja 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 !

