

Woche

38

Speiseplan

DE
 BW 31053
 EG

	Montag, 20.9.	Dienstag, 21.9.	Mittwoch, 22.9.	Donnerstag, 23.9.	Freitag, 24.9.
Silber	Schwäbisches Fleischküchle mit Salzkartoffeln und Mexikogemüse	Tortellini mit Tomatensoße und Salat	Hering "Hausfrauen Art" - mit Apfel und Essiggurke, Kartoffelsalat und Gebäck-Nachtisch	Hähnchenbrust ungarisch mit Rahmsoße und Bandnudeln, Möhrengemüse	Gaisburger Marsch mit Gemüsestreifen und Rindfleisch, Nachtisch
Gold	Hähnchenbrustfilet "italienisch", mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Teigwaren, Joghurt	Schlachtplatte mit Leberwurst und Kasslerscheibe (*6), Sauerkraut und Pürée, Kompott	Spaghetti à la Bolognese (Rindfleischsoße), Reibekäse (*1), bunter Salat, Gebäck	Gyrospfanne mit Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat, Pudding	Paniertes Schweineschnitzel mit Hörnle und Salat, Obst
Fit	Frühlingsrolle vegetarisch mit süß-saurer Soße und Reis	Das süße Gericht: Germknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße	Pfannkuchen mit Rahmgemüse, Gebäck	Canneloni mit Ricotta-Spinat-Füllung, Tomatensoße und Blattsalat	Blumenkohl an Schnittlauchsoße mit Salzkartoffeln
Kalt	Goll`s große Salatschale mit Putensaiten (*6) und 1 Körnerbrötchen	Goll`s große Salatschale mit gebackenen Tintenfischringen, 1 Baguette	Goll`s große Salatschale mit Frischkäse, 1Vollkorn- Brötchen	Goll`s große Salatschale mit Kasslerscheibe, 1 Kutscherweck	Goll`s große Salatschale mit Partyfrikadellen, 1 Baguette

Zusatzstoffe: *1 mit Farbstoff *1a geschwärzt *2 mit Konservierungsstoff *3 mit Süßungsmittel *3a Süß-mittel enthält Phenylalaninquelle *4 mit Natrium-Glutamat *5 mit Antioxidationsmittel *5a geschwefelt *6 mit Phosphat *7 mit Stärke *8 mit Milcheiweiß *9 mit Pflanzeneiweiß *10 mit Eiklar *11 unter Verwendung von Milch/Sahne *12 mit kakaohaltiger Fettglasur *13 mit Koffein *14 mit Chinin