



**AUF
DER
BULT**

ZENTRUM FÜR
KINDER UND
JUGENDLICHE

Speiseplan für Begleitpersonen

Speiseplan vom 25.02.2019 bis 03.03.2019, 9. Kalenderwoche

		Menü 1	Menü 2
Mo	25.02	Kräuter-Mandel-Spaghetti in pikanter Sauce, knackig frischer Salat 1, 3, 6 a, g, h, i, a1, h1 Tagesdessert	Bauern-Omelette an dunkler Jus, eingelegter Gemüsesalat a, c, a1 Tagesdessert
Di	26.02	Geflügelsteak "Mediterran", Tzaziki, Tomaten- Basilikum-Reis, fruchtiger Möhrensalat 4 a, g, i, j, a1 Tagesdessert	Linsen - Laibchen an Mango - Salsa und nussigem Brot a, c, f, h, j, a1, a4, h2 Tagesdessert
Mi	27.02	Linsen - Laibchen an Mango - Salsa und nussigem Brot a, c, f, h, j, a1, a4, h2 Tagesdessert	Rösti "Caprese", frischer Kräuter-Dip und knackiger Salat 2, 3 g Tagesdessert
Do	28.02	Kartoffel-Steckrüben-Rösti, Pimento-Rahmkraut, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln a, c, g, i, a1 Tagesdessert	Backfisch-Nuggets an buntem Pflücksalat in fruchtiger Vinaigrette, rösches Brot 3 a, d, a1 Tagesdessert
Fr	01.03	Gebackener Hähnchenschlegel, Orangen-Thymian- Sauce, Brüsseler Kohlsprossen, geschmelzte Knödel 1 c, g, l Tagesdessert	Cremésuppe vom Blattspinat, Trio vom Brushetta 6 a, g, i, a1 Tagesdessert
Sa	02.03	Kartoffel - Bauernnudeln mit bunten Gemüsestreifen in fruchtiger Tomatensauce 1 a, c, g, i, a1 Tagesdessert	
So	03.03	Putengulasch mit Nudeln und Kopfsalat a, c, a1 Tagesdessert	

Außerdem bieten wir Ihnen täglich Montag - Freitag frische Salate als Alternative zu unseren Menüs!!

Änderungen vorbehalten

Die Zuordnung zu den Zusatzstoffen und
Allergenen entnehmen Sie bitte der
ausgehängten Legende



**AUF
DER
BULT**

ZENTRUM FÜR
KINDER UND
JUGENDLICHE

Legende des Speiseplans

Legende der Zusatzstoffe

- 1** - mit Farbstoff
- 2** - mit Konservierungsstoff
- 3** - mit Antioxidationsmittel
- 4** - mit Geschmacksverstärker
- 5** - geschwefelt,
- 6** - geschwärzt
- 7** - gewachst
- 8** - mit Phosphat
- 9** - mit Süßungsmittel
- 11** - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 16** - chininhaltig
- 17** - coffeinhaltig
- 34** - mit Jodsalz

Legende der Allergene

- a** - enth. Gluten,
 - a1 - enth. Weizen
 - a2 - enth. Roggen
 - a3 - enth. Gerste
 - a4 - enth. Hafer
 - a5 - enth. Dinkel
 - a6 - enth. Kamut
- b** - enth. Krebstiere
- c** - enth. Ei
- d** - enth. Fisch
- e** - enth. Erdnüsse
- f** - enth. Soja (gen-tech-frei)
- g** - enth. Milch einschl. Laktose
- h** - enth. Schalenfrüchte
 - h1 - enth. Mandeln
 - h2 - enth. Haselnuss
 - h3 - enth. Walnuss
 - h4 - enth. Cashewnuss
 - h5 - enth. Pekannuss
 - h6 - enth. Paranuss,
 - h7 - enth. Pistazie
 - h8 - enth. Macadamianuss
- i** - enth. Sellerie
- j** - enth. Senf
- k** - enth. Sesam
- l** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- m** - enth. Lupinen
- n** - enth. Weichtiere