



**AUF
DER
BULT**

ZENTRUM FÜR
KINDER UND
JUGENDLICHE

Speiseplan für Begleitpersonen

Speiseplan vom 13.09.2021 bis 19.09.2021, 37. Kalenderwoche

		Menü 1	Menü 2
Mo	13.09	Kartoffel Twister, Pimento Aioli, Geelrijs, Curry-Kohlsalat mit Rosinen 1, 3 c, g, i Tagesdessert	Fränkische Waldpilzcremesuppe mit Preiselbeerbirne, dazu kerniges Brot 15 a, g, i, a1 Tagesdessert
Di	14.09	Bäuerlicher Bohneneintopf mit Rauchfleisch und Wirsing, dazu Laugengebäck 2, 3, 8, 15 a, i, j, a1 Tagesdessert	Gebackener Bulgur mit Hirtenkäse und mediterranem Gemüse 3 a, g, i, a1 Tagesdessert
Mi	15.09	Spaghetti mit Streifen vom Rauchlachs in pikanter Sauce, Pflücksalate in Vinaigrette 1, 15 a, d, g, i, a1 Tagesdessert	Cremesuppe vom Blattspinat, Apfel-Tiramisu 3 a, g, i, a1 Tagesdessert
Do	16.09	Gemüse im Backteig auf pikantem Glasnudelsalat 1, 2, 4 a, f, g, i, k, a1 Tagesdessert	Suppe des Tages; Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesauce 1 g Tagesdessert
Fr	17.09	Filet vom Pollack, Sauce Tatar, buntes Bohnengemüse, Dillkartoffeln 1, 3, 9 a, c, d, g, j, a1 Tagesdessert	Gebackene Kartoffeln vom Blech, Eier-Kerbel-Dip, Salat der Saison 9 c, g, j Tagesdessert
Sa	18.09	Vegetarische Maultaschen in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce, Salat der Saison 1, 5 a, c, g, i, l, a1 Tagesdessert	
So	19.09	Putenbraten, Sauce, Blumenkohl und Kartoffeln g 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