



**AUF
DER
BULT**

ZENTRUM FÜR
KINDER UND
JUGENDLICHE

Speiseplan für Begleitpersonen

Speiseplan vom 24.01.2022 bis 30.01.2022, 4. Kalenderwoche

		Menü 1	Menü 2
Mo	24.01	Pasta Penne mit Wirsing, Rübe, Bohnen, Ingwer-Orangen-Béchamel, Salat der Saison 1 a, g, i, a1 Tagesdessert	Badische Käsespätzle mit Schmorzwiebeln, Tomatensauce, Salat der Saison 1, 15 a, c, g, i, a1 Tagesdessert
Di	25.01	Rustikaler Gemüseeintopf mit Bacon und Pecorino Croutons 1, 2, 3, 8 a, g, i, a1 Tagesdessert	Suppe des Tages; Leckerer Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker 3 g Tagesdessert
Mi	26.01	Erdapfel-Steckrüben-Taler, frischer Sauerrahm-Dip, knackige Wachsbohnen, Dampfkartoffeln 3, 15 c, g Tagesdessert	Bauern-Omelette an dunkler Jus, eingelegter Gemüsesalat c Tagesdessert
Do	27.01	Gebackenes Fischfilet, Kräuterbutter, Speck-Bohnen, Kartoffel-Pimento-Püree 2, 3, 8 a, d, g, a1 Tagesdessert	Feine Rauchforellenmousse, winterlicher Salat, nussiges Brot 3, 5, 15 a, c, d, g, h, i, l, a1, h1, h2 Tagesdessert
Fr	28.01	Mediterraner Tomaten-Reis-Auflauf, frischer Salat der Saison 15 g, i Tagesdessert	Ofenfrischer Crumble mit Saisonfrucht 3 a, g, a1 Tagesdessert
Sa	29.01	Tomaten-Reis-Eintopf mit zarten Putenstreifen, ofenfrisches Stangenbrot 2, 3, 8, 15 a, i, a1 Tagesdessert	
So	30.01	Paniertes Hähnchenschnitzel, Geflügelsauce, Kohlrabi und Ofenkroketten a, g, 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