

## Speiseplan Oktober 2018

<b>Di</b>	<b>09.10.18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Kartoffel – Kürbis – Gratin (G)</b></li> <li>▪ <b>Blattsalat mit Karottenstreifen (J)</b></li> <li>▪ <b>Obstsalat</b></li> </ul>
<b>Do</b>	<b>11.10.18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Ratatouille</b></li> <li>▪ <b>Risotto mit Parmesan (G)</b></li> <li>▪ <b>Dessert „Zwetschgencrumble“ (A,G)</b></li> </ul>
<b>Di</b>	<b>16.10.18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Gebackene Kartoffelecken</b></li> <li>▪ <b>Kräuterdipp (G)</b></li> <li>▪ <b>Blattsalat und Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen (J)</b></li> <li>▪ <b>Zwetschgenkompott mit Mascarpone – Zimt – Tupper (G)</b></li> </ul>
<b>Do</b>	<b>18.10.18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Gefüllte Paprika mit Hackfleischfüllung (Rindfleisch) und Tomatensoße (A,C)</b></li> <li>▪ <b>Gedünsteter Reis mit Erbsen (C)</b></li> <li>▪ <b>Apfel – Zimt – Joghurt (G)</b></li> </ul>

<b>Di</b>	<b>23.10.18</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Dinkel – Buchweizen – Pfannkuchen mit Gemüse – Curry – Füllung und Frischkäse (A,C,G)</b></li><li>▪ <b>Obstsalat mit Mandelkrokant (H)</b></li></ul>
<b>Do</b>	<b>25.10.18</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G)</b></li><li>▪ <b>Dinkelbrötchen (A)</b></li><li>▪ <b>Zwetschgenkompott mit Vanille – Joghurt (G)</b></li></ul>

**Änderungen vorbehalten!**

## Kennzeichnung unseres Speiseplans

Allergene		Zusatzstoffe	
A	Glutenhaltiges Getreide (wenn nicht anders angegeben: Weizen)	1	mit Farbstoff
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	2	mit Konservierungsstoff
C	Eier und Eierzeugnisse	3	mit Antioxidationsmittel
D	Fisch und Fischerzeugnisse	4	mit Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	5	geschwefelt
F	Soja und Sojaerzeugnisse	6	geschwärzt
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	7	gewachst
H	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Nüsse, Mandeln, ...)	8	mit Phosphat
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	9	mit Süßungsmittel (Süßstoff oder Zuckeraustauschstoff)
J	Senf und Senferzeugnisse	10	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
K	Sesam und Sesamerzeugnisse	11	enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
L	Schwefeldioxid und Sulfite	12	E 420 (Sorbit), E 421 (Mannit), E 953 (Isomalt), E 965 – E 967 (Maltit, Lactit, Xylit)
M	Lupine und Lupinenerzeugnisse		
N	Weichtiere ( z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse		