

## Speisenplan für Februar 2023

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.02.2023 bis 03.02.2023			Frikadelle mit Bio-Sommergemüse und Bio-Kartoffeln(A,G,J)	Teigwaren mit Tomatensoße und ger. Käse (G,J) Rohkostsalat	Brühreiseintopf mit Eierstich (A,G,J)
06.02.2023 bis 10.02.2023	Rahmspinat mit Ei und Bio-Kartoffeln (G,I,J)	Gemüsefrikassee mit Bio-Kartoffeln (I,J) Rohkostsalat	Gyrosgeschnitztes mit Gemüsereis (J)	Teigwaren mit Bolognese (A,G,J) Rohkostsalat	Omis Gräupcheneintopf mit Geflügelklößchen (A,J)
13.02.2023 bis 17.02.2023	Tomatenreisnudelsuppe mit Knusperbrot (A,G,J)	Kalbfleischklößchen mit Kräutersoße und Bio-Kartoffeln (I,J) Rohkostsalat	Ungar. Gulasch mit Gemüsereis (J)	Bunte Nudeln mit einer Käsesahnesoße (G,J) Rohkostsalat	Bio-Gemüseintopf mit veg. Klößchen (A,J)
20.02.2023 bis 24.02.2023	Grießbrei mit Früchten (I,J)	Sahnesenfsoße mit Ei und Bio-Kartoffeln(G,H,I,J) Rohkostsalat	Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbesen und Bio-Kartoffeln(G,J)	Milde Currywurst mit Gemüsereis (J,2,3,4) Rohkostsalat	Bunter Nudleintopf mit Grünkernklößchen (G,J)
27.02.2023 bis 03.03.2023	Kräutersahnequark mit Bio-Butter und Bio-Kartoffeln (A,I)	Backfischfilet mit Kartoffelbrei und Gurkensalat (J,M,I)		Zu jedem Essen gibt es ein Dessert oder Obst oder Rohkostsalat	
Allergene	A) Sellerie/-erzeugnisse, B) Weichtiere/-erzeugnisse, C) Schalenfrüchte(Nüsse)/-erzeugnisse, D) Sesam/-erzeugnisse, E) Schwefeldioxid/Sulfite, F) Soja/-erzeugnisse, G) Eier/-erzeugnisse H) Senf/-erzeugnisse, I) Milch/-erzeugnisse, J) Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, K) Krebstiere/-erzeugnisse, L) Lupine/-erzeugnisse, M) Fisch/-erzeugnisse, O) Erdnüsse/-erzeugnisse				
Zusatzstoffe	1) Farbstoff 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Phosphat 7) Süßungsmittel				