

# Speiseplan Bachhof Gütenbach

KW 36 - 39

## 4 Wochen Speiseplan

	Dienstag	Menü 1	Menü 2	Donnerstag	Menü 1	Menü 2
Woche 1		Rigatoni mit Tomatensoße Fruchtjoghurt 1,a1,b,c			Hähnchen- Piccata mit Spätzle-Pilz-Pfanne 1,a1,b,c,j	
Woche 2		Gulaschtopf vom Rind, dazu Kartoffelklöße und Gurkensalat 1,2,3,8,a1,c			Nudelaufauf mit Erbsen, Brokkoli und Bunte Karotten a1,b,c	
Woche 3		Reiseintopf mit Gemüswürfeln Hühnchenfleisch, Nusspuding c,d			Gnocchi mit Brokkoli-Käsesoße, Obstsalat 1,a1,b,c	
Woche 4		Bandnudeln mit Jägersoße, Obstsalat 1,a1,b,c			Seelachs natur Dillsoße und salzkartoffeln Tagesalat 1,3,5,a1,c,e,h,k	Kartoffeln mit kräuterquark, Pfirsichkompott, Tagesalat 1,3,5,c,h,k

### Zusatzstoffe und Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Farbstoff</li> <li>2. Konservierungsstoff</li> <li>3. Antioxidationsmittel</li> <li>4. Geschmacksverstärker</li> <li>5. geschwefelt</li> <li>6. geschwärzt</li> <li>7. gewachst</li> <li>8. Phosphat</li> <li>9. Süßungsmittel</li> <li>10. enthält eine Phenylalaninquelle</li> <li>11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</li> <li>12. genetisch verändert</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Gluten</li> <li>b) Eier</li> <li>c) Milch, inkl. Lactose</li> <li>d) Sellerie</li> <li>e) Fisch</li> <li>f) Erdnüsse</li> <li>g) Schalenfrüchte</li> <li>h) Senf</li> <li>i) Sesam</li> <li>j) Soja</li> <li>k) Sulfur</li> <li>l) Krustentiere</li> <li>m) Lupine</li> <li>n) Weichtiere</li> <li>z) Alkohol</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>a 1) Weizen</li> <li>a 2) Roggen</li> <li>a 3) Gerste</li> <li>a 4) Hafer</li> <li>a 5) Dinkel</li> <li>a 6) Kamut</li> <li>a 7) enthält Hybridstämme davon</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>g 1) Mandeln</li> <li>g 2) Haselnüsse</li> <li>g 3) Walnüsse</li> <li>g 4) Kaschunüsse</li> <li>g 5) Pecanüsse</li> <li>g 6) Paranüsse</li> <li>g 7) Pistazien</li> <li>g 8) Macadamianüsse</li> </ol>