

Speiseplan von:



BEHRING AUSSER HAUS



24.08. – 28.08.26 KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kaiserschmarrn Mit  Apfelmus	3 kleine Geflügelbratwürste Gedünsteter Broccoli Püree, Ketchup	Rote -Bete-Puffer Gemüsesauce  Nudeln	Süßkartoffelsuppe aus  Süßkartoffel mit Laugenzopf	Seelachsfilet in Knusperpanade Paprikasauce Reis Gurkensticks
	1,3,7	1,3,7	1,3,7	1,3,7	1,3,4,7
Anzahl Mittagessen:					
Menü 2	Putengeschnitzeltes Auf Salzkartoffeln	Bunte Gemüsesticks Möhrensauce Reis	Bunte Farfalle Tomaten-Frischkäse- Sauce Paprikaviertel	Blumenkohl – Käse- Medaillon auf Püree  Joghurt Dip	Senfeier mit Salzkartoffeln Paprikaviertel
	7	1,3,7	1,3,7	1,3,7	7
Anzahl Mittagessen:					
Nachspeise:	Banane	Obst	Rohkost	Vanillepudding 7	Nachtisch
Allergene die wir berücksichtigen müssen					



Allergenkennzeichnung:

1= Gluten	8= Schalenfrüchte	A= Farbstoffe	H= Milcheiweiß
2= Krebstiere	9= Sellerie	B= Konservierungsstoffe	I= Koffein
3= Eier	10= Senf	C= Antioxidationsmittel	J= Chinin
4= Fisch	11= Sesamsamen	D= Geschmacksverstärker	K= Süßungsmittel
5= Erdnüsse	12= Schwefeldioxid/ Sulphite	E= Geschwefelt	L= Enthält eine Phenylquelle
6= Soja	13= Lupina	F= Geschwärzt	M= Gewachst
7= Milch	14= Weichtiere	G= Phosphat	N= Taurin, O= Nitritpökelsalz