Speiseplan

Wunschwoche

KW 48

ab 20.11.2026



Gruppen namen :	

Tag der Woche	Gerichte	Allergene Zusatzstoffe	Speisemenge zu wenig	Speisemenge angemesen	Speisemenge zu viel	Temperatur			
Montag	Nudelsuppe	G, S							
	Baguette	G							
	Pfannkuchen mit Nutella	M,E,G							
	Obst	0							
	Vegetarisch:	0							
	Laktosefrei: Laktosefreie Pfannkuchen	G,E							
Dienstag	Putenschnitzel	G, E							
	Wedges	G							
	Ketchup	ohne							
	Vanillepudding	M							
	Vegetarisch: Gemüsepflanzerl	S							
	Laktosefrei: Laktosefreier Pudding	G							
Mittwoch	Kürbiscremesuppe	S							
	Körnerbaguette	G							
	Gemüsesticks	0							
	0	0							
	Vegetarisch:	0							
	Laktosefrei:	0							
Donnerstag	Fischstäbchen	G,E							
	Kartoffel	M							
	Remoulade	M							
	Schokoladenpudding	M							
	Vegetarisch: Mozzarella Sticks	M,E,G							
	Laktosefrei: Remoulade /Kartoffel /Pudding	0							
Freitag	Spaghetti	G							
	Rinderbolognese (ohne Sellereie)	0							
	Parmesan	M							
	0	0							
	Vegetarisch: Gemüse Bolognese	S							
	Laktosefrei:	0							
Vorschläge Anmerkung									

Mögliche Änderungen im Speiseplan behalten wir uns vor!

Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoffen	Nr. 2 mit Farbstoffen
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	Nr. 4 mit Süssungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süssungsmittel Cyclamat	Nr. 6 mit Süssungsmittel Aspartam,
Nr. 7 mit Süssungsmittel Acesulfam	Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt	Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt	
Nr. 15 genetisch verändert	Nr. 14 gewachst

Allergene

Eier = E	Erdnüsse = ER
Fisch = F	Gluten Getreide = G
Krebstiere = K	Lupine = L
Milch = M	Schalenfrüchte = SCH
Sellerie = S	Senf = SF
Sesamsamen = SE	Sojabohnen = SO
Schwefeldioxid/Sulfite = SD	
Sorbit = SB	Weich = W

Hotel Gasthof Reiter Bräu / Untere Hauptstr. 4 / 85456 Wartenberg Tel: 0876273580 / email: info@hotel-reiter-braeu.de