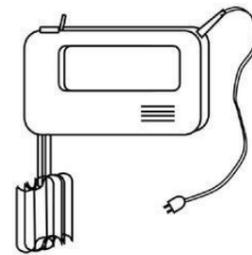


# „Quer durch die Küche“



Speiseplan vom 11.02.2019 – 15.02.2019

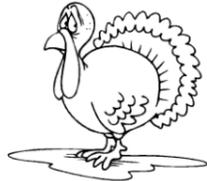
Hauptgericht 3,50€

Pasta  
2,50€

Salat  
2,50€

Mo, 11. Feb.

„Meat“ Day



**Schnitzel**<sup>5AaBC</sup>  
mit Pommes<sup>56AaF</sup>  
gem. Salat<sup>23457AaBCGH</sup> und Bananesplit<sup>15AaBDFa</sup>

**Pasta-  
bar**  
1 2 3 5 7  
Aa B G H

**Salat-  
teller**  
2 3 4 5 7  
Aa B C G H

Di, 12. Feb.

„Veggie“ Day



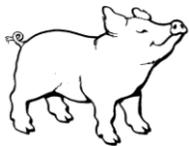
**Kirschpfanne**<sup>5AaBC</sup>  
kl. Salatteller<sup>23457AaBCGH</sup>

**Pasta-  
bar**  
1 2 3 5 7  
Aa B G H

**Salat-  
teller**  
2 3 4 5 7  
Aa B C G H

Mi, 13. Feb.

„Soup“ Day



**Käse-Lauch-Hackfleischsuppe**<sup>12357AaBH</sup>  
mit Brötchen<sup>AaBC</sup> und

**Pasta-  
bar**  
1 2 3 5 7  
Aa B G H

**Salat-  
teller**  
2 3 4 5 7  
Aa B C G H

Do, 14. Feb.

„Pasta“ Day



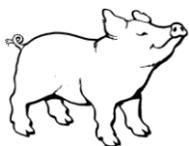
**Spaghetti**<sup>5AaB</sup> mit Bolognesesoße<sup>257AaH</sup>  
Gurkensalat<sup>23457AaBCGH</sup> und Straciatellaquark<sup>15BD</sup>

**Pasta-  
bar**  
1 2 3 5 7  
Aa B G H

**Salat-  
teller**  
2 3 4 5 7  
Aa B C G H

Fr, 15. Feb.

„Snack“ Day



**Hot dog**<sup>1457AaBGH</sup>

- 1 Gelier- und Verdickungsmittel
- 2 Farbstoff
- 3 Phosphate
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Süßungsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 eine Zuckerart & Süßungsmittel
- 9 gewachst
- 10 geschwärzt
- 11 geschwefelt
- 12 eine Phenylalaninquelle

- A Glutenhaltiges Getreide:**
- Aa** Weizen
- Ab** Roggen
- Ac** Gerste
- Ad** Hafer
- B** Milch einschl. Laktose = Milchzucker
- C** Eier
- D** Soja
- E** Erdnüsse

- F Schalenfrüchte:**
- Fa** Mandeln
- Fb** Haselnüsse
- Fc** Walnüsse
- Fd** Cashewnüsse
- Fe** Pecannüsse
- Ff** Paranüsse
- Fg** Pistazie
- Fh** Macadamia
- Fi** Queenslandnüsse

- G** Sellerie
- H** Senf
- I** Schwefeldioxid & Sulfite
- J** Krebstiere
- K** Fisch
- L** Sesamsamen
- M** Lupinen
- N** Weichtiere (Mollusken)