



LANDHEIM AMMERSEE

Internatsschulen seit 1905

Speiseplan vom 22.10. bis 28.10.2018 Änderungen vorbehalten!

	Montag 22.10.2018	Dienstag 23.10.2018	Mittwoch 24.10.2018	Donnerstag 25.10.2018	Freitag 26.10.2018	Samstag 27.10.2018	Sonntag 28.10.2018
Mittag: Täglich Auswahl am Salat- Buffet	Curry von der Pute (g,s,m,) mit Reis Dessert	Gebackenes Rotbarschfilet (g,e) mit Sauerrahm-Dip (m,x) und Risoleekartoffeln Dessert	Spaghetti Bolognese (g) Parmesan (m,1) Dessert	Abreise 12.30 Uhr Auswahl vom Buffet Allergene bitte in der Küche erfragen	Ferienkurs BRUNCH Allergene bitte in der Küche erfragen	9.00 Uhr Frühstück Allergene bitte in der Küche erfragen	Ferienkurs BRUNCH Allergene bitte in der Küche erfragen
Vege- tarisch * = bitte an der Essens- ausgabe abholen	* Curry vom Gemüse (g,m,s) mit Reis Dessert	* Champignons mit Risoleekartoffeln und Kräuter-Sauerrahm (m) Dessert	* Spaghetti (g) „Romana“ (m) Parmesan (1,m) Dessert	*Versorgung nach vorheriger Anmeldung! Allergene bitte in der Küche erfragen	*Versorgung nach vorheriger Anmeldung! Allergene bitte in der Küche erfragen	*Versorgung nach vorheriger Anmeldung! Allergene bitte in der Küche erfragen	*Versorgung nach vorheriger Anmeldung! Allergene bitte in der Küche erfragen
Abend: Täglich Salat- auswahl am Buffet	Schinken-Nudeln (g,2,4,8) mit Ei Käseauswahl (m,1) Vollkornbrot (g)	Pizza-Baguette (g,m,1,2,4,8) Obst	„Brotzeit“ Allergene bitte in der Küche erfragen Obst	Abendessen auswärts	Abendessen auswärts	Abendessen auswärts	Abendessen auswärts

Zusatzstoff-Erläuterung: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt,
6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle

©=MSC zertifizierte nachhaltige Fischerei

Allergenkennzeichnung: g Gluten, k Krebstiere, e Ei, f Fisch, r Erdnüsse, s Soja, m Milch, n Schalenfrüchte, a Sellerie, b Senf, c Sesam, l Lupine, w Weichtiere, x Schwefeldioxid / Sulfid