BZU GmbH

Speiseplan

Änderungen vorbehalten!

Woche vom 05.10. - 09.10.2026	**Tagesgericht 1**	**Tagesgericht 2**
Montag	Gyros vom Geflügel, Tzatziki und Reis 1,2,A,A1,G,H	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 1,2,A,A1,C,G,H,I,J,N
	Dessert: Buttermilchdessert Birne Vanille	
Dienstag	Kräuterquark mit Kartoffeln, dazu Salat 1,2,A,A1,G,I,J	Spinat, dazu Rührei und Kartoffeln 1,2,A,A1,G
	Dessert: Pudding mit Vanillegeschmack	
Mittwoch	Vegetarische Gulaschsuppe, dazu Brötchen 1,2,A1,C,G,I,J	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 1,2,A1,C,G,I,J,E,K
	Dessert: Joghurt mit Agavensirup	
Donnerstag	Chili sin Carne (vegetarisch), dazu Reis 1,2,A1,C,G,I,J	Fleischklößchen in Kapernsoße, Möhrensalat und Kartoffeln 1,2,A,C,G,I,J,K
	Dessert: Götterspeise mit Vanillesoße	
Freitag	Kartoffelsuppe, dazu Brot 4,A,A1,I,J	Brühnudeln mit Geflügelfleisch 1,4,A,A1
	Dessert: Mandarinenkompott	

Zusatzstoffe	**Allergene**	
1. mit Konserv.	A - Gluten	H - Schalenfrüchte
2. mit Farbstoffe	A1 - Weizen	I - Sellerie
3. mit Geschmacksverstärker/ Aromer	A2 - Roggen	J - Senf
4. mit Antioxidationsmittel	B - Krebstiere	K - Sesamsamen
5 .mit Süßungsmittelaustausch	C - Eier	L - Lupine
6. Gewachst	D - Fisch	M - Weichtiere
7. mit Süßungsmitteln	E- Erdnüsse	N- Schwefeldioxid
8. geschwefelt	F - Soja	
9. Phosphat	G - Milch	