

Datum	Gericht	Zusätze
01.08.19	Gemüse -Reis -Pfanne, Kräutersoße, Quarkspeise	A,C,G,J
02.08.19	Möhren-Kartoffeltopf, Würstchen <sup>1,3,5,11</sup> , frische Kräuter, Rote Grütze/Vanillesoße <sup>12,4</sup>	A,G,C,J,I,1,5,3 11,12,4

05.08.19	Wurstgulasch <sup>1,3,5,11</sup> , Nudeln, Obst	A,C,G,1,3,5,11
06.08.19	Spiegelei, Bratkartoffeln, Vanillepudding	C,G,12
07.08.19	Hähnchenschnitzel, Risi-Pisi, Tomaten-Basilikum-Soße, Obst	A,C,G
08.08.19	Brathering, Stampfkartoffel, Gurkensalat	G,D
09.08.19	Bauerntopf, Dessert <sup>4</sup>	A,C,G,4

12.08.19	Nudeln, Kräuter-Sahne-Soße, Tomatensalat	A,C,G
13.08.19	Schweineschnitzel, Jägersoße, Salzkartoffeln, Obst	A,C,G
14.08.19	Fischburger, Kartoffelauflauf, Gartensalat	A,C,G
15.08.19	Pizza- Paprika, Joghurt	A,C,G,
16.08.19	Pichelsteiner Eintopf, 1 Wiener <sup>1,3,5,11</sup> , Obst	I,1,3,5,11

19.08.19	Eierragout, Petersilienkartoffeln, Obst	A,C,G
20.08.19	Hackfleischnocken in Tomatensoße, Nudeln, Chinakohlsalat	A,C,G,J
21.08.19	Fischstäbchen, Spinat, Dampfkartoffeln, Obst	A,C,G,D
22.08.19	Pellkartoffel, Kräuterquark, Gemüsestifte , Apfelmus	G
23.08.19	Rote -Linseneintopf, frische Kräuter, Erdbeerpudding <sup>4,12</sup>	A,C,G,I,4,12

26.08.19	Hühnerfrikassee, Reis, Obst	A,G
27.08.19	Eierpfannkuchen <sup>5</sup> , Apfelmus, Zucker ,Götterspeise	A,C,G,5
28.08.19	Kasslerbraten <sup>1,3,5,11</sup> , Sauerkraut, Soße, Salzkartoffeln, Obst	A,C,G,1,3,5,11
29.08.19	Gemüseschnitzel, Petersilienkartoffeln, Kräutersoße, Obst	A,C,G
30.08.19	Nudel-Suppentopf mit Hackbällchen, Brot ,frische Kräuter Schokoladenpudding <sup>12</sup>	A,C,G,I,J,12

<b>Zusatzstoffe:</b>	2=Geschmacksverstärker	3=Antioxidationsmittel	4=Farbstoff
1=Konservierungsstoff	5=Phosphate	6=Süßungsmittel	7=Koffeinhaltig
	8=Chinin haltig	9=geschwärzt	10=enthält Phenylalaninquelle
	11=Nitritpökelsalz	12=Aroma	

<b>Allergene</b>	A=Glutenhaltiges Getreide	B=Krebstiere	C=Eier/Eierspeisen	D=Fisch/Fischprodukte
	E=Erdnüsse	F=Soja	G=Milch/Milchprodukte	H=Schalenfrüchte
	I=Sellerie	J=Senf	K=Senfsamen	M=Lupinen
	L=Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10mg/Kg oder 10mg/L			N=Weichtiere

Kurzfristige Änderungen im Speiseplan vorbehalten ( Bitte beachten Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen )  
 Beim Verantwortlichen der Essenausgabe oder beim Jugendförderverein Parchim/Lütz e.V.  
 Bei Fragen bezüglich des Speiseplanes, An-und Abmeldung, erreichen Sie die Küche des JFV unter folgender  
 Telefonnummer **03871/6319-37** oder per E-Mail: [kueche@jfv-pch.de](mailto:kueche@jfv-pch.de)