

Speiseplan

in der Woche vom 10. bis 14. Februar 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Rindswurst mit Kartoffelgemüse Rote-Bete Salat 1,4,5,J	Würstchen mit Kartoffelgemüse Rote-Bete Salat 1,4,5,F,J	
Dienstag	Griechischer Hackfleischartopf Baguette Obst 1,2,4,6,Aa	Griechischer Eintopf mit Feta Baguette Obst 1,2,4,6,Aa	
Mittwoch	Gemüsesuppe Streuselkuchen 1,2,Aa,C,G	Gemüsesuppe Streuselkuchen 1,2,Aa,C,G	
Donnerstag	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelgratin Salat 1,2,Aa,C,G,I,J	Gemüseschnitzel mit Kartoffelgratin und Salat 1,2,Aa,C,G,I,J	
Freitag	Linsen-Dal mit Basmatireis Grießpudding Aa,Ab,C,G,I,J	Linsen-Dal mit Basmatireis Grießpudding Aa,Ab,C,G,I,J	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig
Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.



Rückmeldung an die Küche: _____

Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.