

Speiseplan

in der Woche vom 17. bis 21. Februar 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Gulaschsuppe mit Vollkornbrötchen Naturjoghurt Aa,G,I	Gemüsesuppe mit Vollkornbrötchen Naturjoghurt Aa,G,I	
Dienstag	Farfalle mit Brokkolisouße Obst 1,2,6,Aa,C,G	Farfalle mit Brokkolisouße Obst 1,2,6,Aa,C,G	
Mittwoch	Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle Salat 1,4,Aa,C,G,I,J	Soja-Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle Salat 1,4,Aa,C,F,G,I,J	
Donnerstag	Blumenkohlcurry mit Reis Griesspudding 1,2,G	Blumenkohlcurry mit Reis Griesspudding 1,2,G	
Freitag	Suppe Bubbspätzle mit Zimt und Zucker 1,4,C,I,J	Suppe Bubbspätzle mit Zimt und Zucker 1,4,C,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.