

Speiseplan

in der Woche vom 21. bis 25. Oktober 2024



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Nudeln mit Käsesahnesoße Salat 1,2,Aa,G,I,J	Nudeln mit Käsesahnesoße Salat 1,2,Aa,G,I,J	
Dienstag	Putenschnitzel mit Herzoginkartoffel und Karotten-Erbsengemüse Aa,C,G,I,J	Gemüsebratling mit Herzoginkartoffel und Karotten-Erbsengemüse Aa,C,G,I,J	
Mittwoch	Suppe Quarkauflauf mit Heidelbeersoße 1,Aa,C,G	Suppe Quarkauflauf mit Heidelbeersoße 1,Aa,C,G	
Donnerstag	Chili con Carne mit Reis Obstsalat 4,6,Aa	Chili sin Carne mit Reis Obstsalat 4,6,Aa	
Freitag	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Salat Aa,C,D,G	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Salat Aa,C,G	

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.