



Speiseplan

KW 09: 26.02.- 03.03.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti <small>A, G, I, J</small>		Gemüseauflauf Gartenkräutersauce <small>A, C, G, I</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
Di	Tagilatte mit Lachs in Spinat-Sahnesauce <small>A, C, D, G, I</small>		Vegetarisches Chop Suey mit gebratenen Mie-Nudeln <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison Vanillepudding g
Mi	Geschmorte Putenkeule mit Kartoffelknödel <small>C, I, A</small>		Krautschupfnudeln mit Champignons <small>A, A1, C</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison
Do	Bulgur-Hackfleisch-Bratlinge mit Kartoffel, grüne Bohnen und Paprikarahmsauce <small>A, C, G</small>		Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln VEGAN <small>A, F, I</small> und Paprikarahmsauce <small>A, G</small>		Obst nach Saison Zitronen-Joghurt-Creme g
Fr	Gemüse-Hähnchen-Pfanne mit Reis <small>I</small>		Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Mozzarella dazu Reis <small>G</small>	Tagessuppe	Obst nach Saison

Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
 - A 1 Weizen
 - A 2 Roggen
 - A 3 Gerste
 - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
 - H 1 Mandeln
 - H 2 Haselnüsse
 - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

Kennzeichnung:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = koffeinhaltig.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten