

Speiseplan

in der Woche vom 5. bis 9. Mai 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Suppe Quarkauflauf mit Heidelbeersoße 1,Aa,C,G	Suppe Quarkauflauf mit Heidelbeersoße 1,Aa,C,G	
Dienstag	Putenschnitzel natur mit Herzoginkartoffel und Karotten-Erbsengemüse Aa,C,G,I,J	Gemüsebratling mit Herzoginkartoffel und Karotten-Erbsengemüse Aa,C,G,I,J	
Mittwoch	Gemüsebratlinge mit Kartoffeln und „kalte Schnittlauchsoße“ Bunter Salat 1,2,Aa,C,G	Gemüsebratlinge mit Kartoffeln und „kalte Schnittlauchsoße“ Bunter Salat 1,2,Aa,C,G	
Donnerstag	Chili con Carne mit Reis Obstsalat 4,6,Aa	Chili sin Carne mit Reis Obstsalat 4,6,Aa	
Freitag	Pürierte Erbsensuppe mit Knöpfle dazu eine Brezel 1,2,4,6,Ab,G	Pürierte Erbsensuppe mit Knöpfle dazu eine Bretzel 1,2,4,6,Aa,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.