



Speiseplan

in der Woche vom 13. bis 17. Januar 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Hacksteak mit Kartoffeln und gebundenes Gemüse 8,Aa,C,G,J	Gemüsebratling mit Kartoffeln und gebundenens Gemüse 8,Aa,C,G,J	
Dienstag	Gemüsesuppe Pfannkuchen mit Apfelbrei 4,6,Aa,C,I	Gemüsesuppe Pfannkuchen mit Apfelbrei 4,6,Aa,C,I	
Mittwoch	Gebackener Fisch mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Fruchtquark 1,4,Aa,C,D,G,J	Vegetarischer Fisch mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Fruchtquark 1,4,Aa,C,G,J	
Donnerstag	Vollkornnudeln mit Tomatensoße Salat 4,Ab,G,I	Vollkornnudeln mit Tomatensoße Salat 4,Ab,G,I	
Freitag	Schupfnudelgemüsepfanne Salat Obst Aa,C,G	Schupfnudelgemüsepfanne Salat Obst 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.