

Speiseplan

in der Woche vom 20. bis 24. Januar 2025



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Tortellini mit Käsesauce Karottensalat Obst 4,Aa,C,G,I,J	Tortellini mit Käsesauce Karottensalat Obst 4,Aa,C,G,I,J	
Dienstag	Rindergulasch mit Knödel Salat 1,Aa,C,G,I,J	Gemüseulasch mit Knödel Salat 1,Aa,C,G,I,J	
Mittwoch	Suppe Buchteln mit Schokosoße 4,Aa,C,G	Suppe Buchteln mit Schokosoße 4,Aa,C,G	
Donnerstag	Gemüselasagne Salat 4,Aa,C,I,J	Gemüselasagne Salat 4,Aa,C,I,J	
Freitag	Linseneintopf mit Brötchen Vanillepudding 2,4,6,Aa,G	Linseneintopf mit Brötchen Vanillepudding 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.