

Speiseplan

in der Woche vom 24. bis 28. März 2025



	Vollkost	Vegetarisch	😊 ⚡
Montag	Gebackener Fisch mit Wedges Schwedensalat Eis Aa,C,G,I,J	Blumenkohlbratling mit Wedges Schwedensalat Eis Aa,C,G,I,J	
Dienstag	Suppe Buchteln mit Schokosoße Aa,C,G,I,J,4	Suppe Buchteln mit Schokosoße Aa,C,G,I,J,4	
Mittwoch	Spaghetti Bolognese Salat C,G,I,J	Spaghetti Bolognese Salat C,G,I,J	
Donnerstag	Hähnchenschitzel mit Kroketten Karotten-Erbсен-Gemüse 1,2,Aa,C,G,I,J	Schnitzel mit Kroketten Karotten-Erbсен-Gemüse 1,2,Aa,C,G,I,J	
Freitag	Kaspres-Knödel mit Sellerierahmsoße Salat 1,2,Aa,C,G	Kaspres-Knödel mit Sellerierahmsoße Salat 1,2,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 Macadamanuss, 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.