Jugendhaus St. Kilian

Speiseplan

in der Woche vom 26. bis 30. Oktober 2026

	Vollkost	Vegetarisch	
Montag	Kartoffelsuppe Apfelkuchen	Kartoffelsuppe Apfelkuchen	
	1,2,4,6,Aa,C,G,I	1,2,4,6,Aa,C,G,I	
Dienstag	Backfisch mit Kartoffeln und Buttergemüse	Gebackener Bratling mit Kartoffeln und Buttergemüse	
	4,Aa,C,D,G	4,Aa,C,D,G	
Mittwoch	Penne an einer Karotten-Sahnesoße, dazu Salat	Penne an einer Karotten-Sahnesoße, dazu Salat	
	1,6,Aa,G	1,6,Aa,G	
Donnerstag	Gyros-Geschnetzeltes mit Reis und Zaziki Rohkost	Veganes Gyros mit Reis und Zaziki Rohkost	
	Aa,1,2,6	Aa,1,2,6	
Freitag	Gemüsemaultasche mit grüner Pestosoße Salat	Gemüsemaultaschen mit grüner Pestosoße Salat	
	1,4,Aa,G	1,4,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.

