

Speiseplan

Woche von 10.07. – 14.07.23

KW: 28

	Hauptgericht	Vegetarisch	Salat	Dessert	Abendessen
Montag	Matjes auf Hausfrauen Art, Salzkartoffeln ^{O,E}	Sommergemüse mit Salzkartoffeln ^E	Mixsalat	Muffin ^{A,E;F}	Käseplatte ^{1,3,E}
Dienstag		Tomatensuppe Gemüse-Paella		Eis ^E	Gnocchisalat ^{A,E}
Mittwoch	Panierte Schnitzel, Pommes, Ketchup ^{A,F}	Panierter Käse, Pommes, Ketchup ^{A,E;F}	Karotten-Grüner Salat ^E	Heidelbeerjoghurt ^E	Laugenbrezel ^{A,}
Donnerstag	Geröstete Maultaschen mit Ei, Kräuterdip ^{A,E;F,L}	Geröstete Gemüsemaultaschen mit Ei, Kräuterdip ^{A,E,F;L}	Paprikasalat	Honigmelone mit Nußkrokant ^l	Wurst, Käse ^{1, 3,4,E}
Freitag		Fenchelgemüse mit Nudeln ^{E,A}			
Samstag					
Sonntag					Wurst, Käse ^{1, 3, 4,E}

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide: Weizen
- b) Roggen
- c) Dinkel
- d) Sesam-Samen
- e) Milch einschl. Laktose
- f) Eier
- g) Erdnüsse
- h) Soja
- i) Schalenfrüchte: Haselnüsse

- k) Mandeln
- l) Sellerie
- m) Lupinen
- n) Schwefeldioxid und Sulfite
- o) Fisch
- p) Senf
- q) Krebstiere
- r) Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Phosphat
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) geschwärzt
- 6) mit Süßungsmittel