


Speiseplan

Woche von 11.12. – 15.12.23

KW: 50

	Hauptgericht	Vegetarisch	Salat	Dessert	Abendessen
Montag	Hähnchenschlegel mit Petersilienkartoffeln	Rosenkohl mit Tomatisierte Kartoffeln	Bauernsalat ^{E,P}	Rote Grütze	Waffeln ^{A,E,F} mit Apfelmus
Dienstag	Käsespätzle ^{A,E,F} , mit Speckwürfeln ^{4,P} und Zwiebel	Käsespätzle ^{A,E,F}	Karottensalat und Grüner Salat ^P	Obst	Pizzadonut ^{A,E,F,3,4}
Mittwoch		Rote Gerstengraupensuppe mit Joghurt ^{A,E,I}		Buttermilch-Kokoskuchen ^{A,E,F}	Räucherlachs ^{4,O} mit Brot ^A
Donnerstag	Panierte Schnitzel(Schwein, Pute) mit Pommes (Ketchup, Mayo) ^{A,F}	Panierte Camembert mit Preiselbeeren, Toastbrot oder Pommes ^{A,E,F}	Krautsalat	Überraschung	Wurst, Käse ^{1, 3,4,E}
Freitag		Gemüsestrudel mit Käsesoße ^{A,E,F,L}		Dessert	

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen einen guten Appetit

Allergene:

- a) Gluten haltiges 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 Nitrit Pökelsalz
- 5) geschwärzt
- 6) mit Süßungsmittel