

Speiseplan



KW 17 22.04.-26.04.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	22.04.	23.04.	24.04.	25.04.	26.04.
Suppe					
Menü 1			Oberländer (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Apfelstrudel (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch	
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Bio-Spaghetti (Aa) Champignonrahmsoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Gebratene Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Kräuterquark (G) Salat (G,I,J,8)		Geflügelfrikadelle (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	
Menü 3 vegetarisch	Geb. Camembert (Aa,C,G) Preiselbeeren Rahmkartoffeln (Aa,G) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)		Kartoffelgratin (G) mit Bio-Kartoffel Spargelgemüse (G) Salat (G,I,J,8)		
Menü 4 Pasta		Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)			
Dessert	OBST	Erdbeerjoghurt (G)	Bio-Banane	Müslijoghurt (Aa,Ha,G) Haferflocken,Äpfel,Mandeln,Rosinen	

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**