

Speiseplan



KW 48 27.11.-01.12.2023

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	27.11.	28.11.	29.11.	30.11.	01.12.
Suppe					
Menü 1	Hähnchen Frites (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Currywurst (I,J,2,3,4) Bio-Blechkartoffeln Salat (G,I,J,8)		Kartoffeltaschen (G) Karottenrahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkronellnudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)
Menü 2 ohne Schweine- fleisch			Hähnchenbrustschnitzel mit Käsepanade (Aa,G) Tomatensoße Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat (G,I,J,8)	Geflügelfleischkäse (4,5) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	
Menü 3 vegetarisch		Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Maultaschen veg. (Aa,C,I) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)		
Menü 4 Pasta	Bio-Spaghetti (Aa) Karotten-Sojabolognese Salat (G,I,J,8)				
Dessert	OBST	Birnenquark (G)	Bio-Banane	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Joghurt	Dessert (Aa,C,G)

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) Pecanuss, 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!**