

Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Vegetarische Spätzle-Pilz-Pfanne gem. Salat 11,a,e,l	Lachs-Lasagne mit Blattspinat Dill-Sahnesoße Mischsalat a,i Vegetarisches Hauptgericht:	Putenbratwurst Bratensoße Kartoffelpüree Fingermöhrchen 5,10,a,g Vegetarisches Hauptgericht:	Rindergulasch Altmühltaler Nudeln gem. Salat 11,a,c,i Vegetarisches Hauptgericht:	Ofenkartoffel mit Gemüse Schnittlauchsoße Mischsalat 11,a,c,g,j
Nachspeise	Obstkorb	Naturjoghurt mit Müsli	Obstkorb	Milchreis	Fruchtjoghurt
Woche vom 09.05. bis 13.05.2022					

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff (E100 bis E180), 2. mit Farbstoff (20=E102, 21=E104, 22=E109, 23=E122, 24=E124 und 25=E129), 3. mit Konservierungsstoff, 4. mit Natriumpökalz und Nitrat, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. gewachst, 10. mit Phosphat, 11. mit Süßungsmitteln
Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (Weizen, 1=Roggen, 2=Gerste, 3=Hafer, 4=Dinkel, 5=Kamut), b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse, h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (1=Mandel, 1=Haselnuss, 2=Cashewkerne, 3=Walnuss, 4=Pistazien, 5=Pecannuss), i) Selen, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontaminationen kann nicht ausgeschlossen werden.