

Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Vegetarisches Thai-Gemüse-Curry Sesamreis gem. Salat 11,a,d,f	Fischer Kartoffel-Gemüseintopf mit Putenwiener Semmeln Mischsalat 4,5,a,i,j	Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln gem. Salat 1,4,11,a,c,i	Rindergulasch mit hausgemachten Semmelknödel gem. Salat 11,a,c	Seelachsfilet Holländische Sauce Gemüsejulienne Kartoffeln, Salat a,i,g
Nachspeise	Obst	Naturjoghurt mit Müsli	Obst	Vanillepudding	Fruchtjoghurt
Woche vom 21.11. bis 25.11.2022					

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff (E100 bis E180), 2. mit Farbstoff (20=E102, 21=E104, 22=E110, 23=E122, 24=E124 und 25=E129), 3. mit Konservierungsstoff, 4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. gewachst, 10. mit Phosphat, 11. mit Süßungsmittel/n

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 (h= Mandel, 1=Haselnuss, 2=Cashewkerne, 3=Walnuss, 4=Pistazien, 5=Pecannuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

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