

Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" frische Champignons, Reis, gem. Salat 11,a,g,i	Süßkartoffel-Amaranth- Bratlinge, Salsa mit Paprikawürfel, Potato-Wedges, Salat 11,a	Schinkennudeln mit Putenschinken, Tomatensoße, gem. Salat 4,5,6,10,11,a,c,g,i	Vegetarische Gemüselasagne, gem. Salat a,i	Fischstäbchen, Remouladensoße, Kartoffelsalat, Mischsalat 11,a,c,d,i
Nachspeise	Obst	Naturjoghurt mit Müsli	Obst	Vanillepudding	Fruchtjoghurt
Woche vom 26.09. bis 30.09.2022					

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 Natripökelsalz 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.