

Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Putenschnitzel in Rahmsoße Kräuterkartoffel gem. Salat 11,a,g,i	Schlemmer Filet "Bordelaise" Dillsoße Kartoffel Karottengemüse a,d,g,i	Veg. Linseneintopf mit Gemüse Laugenstangen gem. Salat a,i,4,5,6,10,11	Hähnchenspieß Gemüsesoße Reis Mischsalat 6,11,a,i	Ital. bunte Farfalle "Napoli" Tomatensugo gem. Salat a,i,11
Nachspeise	Obst	Naturjoghurt mit Müsli	Obst	Griesbrei	Fruchtjoghurt
Woche vom 28.11. bis 02.12.2022					

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.