Speiseplan

Kalenderwoche: 12

Montag 18.03.2024		Dienstag 19.03.2024		Mittwoch 20.03.2024		Donnerstag 21.03.2024	
F	V	F	V	F	V	F	V
Hähnchen Frites (Aa)	Kichererbsen Curry	Bio-Gabelspahetti (Aa)	Kaiserscharrn ohne Rosinen (Aa,C,G)	Hähnchenbrust- schnitzel mit Käsepanade (Aa,G)	Maultaschen Vegetarisch (Aa,C.I)	Geflügelfleisch- käse (4,5)	Semmelknödel (Aa,C,G)
Bratensoße (I)	Bio- Vollkornreis	Tomatensoße	Apfelmark (5)	Tomatensoße	Tomatensoße	Bratensoße (I)	Champignon- rahmsoße (G)
Kartoffelpüree (G)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)		Bio- Gabelspaghetti (Aa)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelsalat Bio-Kartoffeln (J)	Salat (G,I,J,8)
Salat (G,I,J,8)				Salat (G,I,J,8)		Salat (G,I,J,8)	

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

- 1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
- 9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren