

Speiseplan

1

KW 48 25.11.-01.12.2024

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	25.11.	26.11.	27.11.	28.11.	29.11.	30.11.	01.12.
Suppe	Erbsen-cremesuppe (G,I,1)		Lauchcreme-suppe (G,I,1)		Blumenkohl-suppe (G)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Putengulasch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Paniertes Schweine-schnitzel (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Rinder-geschnetzeltes Bio-Hörnchen-nudeln (Aa) Bohngemüse	Fleischkäse (I,J,2,3,4,5,7) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Krautspätzle (Aa,C) Schnittlauch-soße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Saure Bohnen (Aa) Spätzle (Aa) Debreziner (1,2,3,5,I,J)	Rinderschmor-braten Soße (I) Semmelknödel (Aa,C,G) Blaukraut
Dessert		Apfel		Zitronenquark (G)		Dessert (Aa,C,G)	Kuchen (Aa,C,E,F,G,Ha,Hb)

Wir müssen Sie darauf hinweisen, dass gemäß der Lebensmittelverordnung der Verzehr unserer Speisen nur für den Liefertag vorgesehen ist.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!

Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!