

Speiseplan

2



KW 49 02.12.-08.12.2024

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	02.12.	03.12.	04.12.	05.12.	06.12.	07.12.	08.12.
Suppe	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)		Klare Brühe mit Riebele (Aa,C,I,1)		Klare Brühe mit Backerbsen (Aa,C,G)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Rindergulasch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Oberländer (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Bio-Makkronellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Apfelstrudel (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch	Paniertes Seelachs (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Fleischküchle (Aa,C,2) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinerückensteak (2) Champignonrahmsauce (G,I,8) Kroketten Gemüse
Dessert		Bio-Schokopudding (G)		Müsljoghurt (Aa,Ha,G) Haferflocken, Bio-Äpfel, Mandeln, Rosinen		Dessert (G,8)	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 !!