

Speiseplan

3

KW 50 09.12.-15.12.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	09.12.	10.12.	11.12.	12.12.	13.12.	14.12.	15.12.
Suppe	Brokkoli-cremesuppe (G,I,1)		Pilzcremesuppe (G,I,1)		Graupensuppe (Aa,I,1)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Maultaschen (Aa,C,2) Röstzwiebelsoße (Aa,I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinehals Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Bayrisch Kraut	Paniertes Putenschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsengemüse	Bio-Rigatoni (Aa) Käsesoße (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Gaisburger Marsch (Aa,C,I) Brötchen (Aa)	Spanferkelrollbraten (2) Rahmsoße (G,I) Butternudeln (Aa,C,G) Salat (G,I,J,8)
Dessert		Vanillepudding (G)		Pfirsich-Maracujajoghurt (G)		Dessert (Aa,C,G)	Kuchen (Aa,C,E,F,G,Ha,Hb,8)

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 !!