

Speiseplan

8.7. - 14.7.2024 KW 28

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



| Wochentag | Mittagessen |
|------------|---|
| Montag | Brotsuppe Gemüse-Lasagne mit grünem Salat Kompott a1,c,g,j,k,1,2,3,9 |
| Dienstag | Pastinaken- Cremesuppe Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsoße und Kartoffel-Gurken-Salat Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9 |
| Mittwoch | Buchstaben-Suppe Quarkauflauf mit Aprikosen und Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9 |
| Donnerstag | Champignon-Cremesuppe Fleischküchle mit Bratensoße und Kartoffelbrei sowie Rettichsalat Quark a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9 |
| Freitag | Kräuter-Cremesuppe Fischfilet mit Senfsoße dazu Gemüsebandnudeln Joghurt a1,c,d,g,j,1,2,3,9 |
| Samstag | Kartoffelgulasch mit Paprika Obst a1,c,g,j,1,2,3,9 |
| Sonntag | Grießklößchen-Suppe Cordon Bleu vom Schwein mit Soße, Kroketten und Blattsalat Creme a1,c,g,j,k,1,2,3,9 |

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.
Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

Allergenkennzeichnung: a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel