

Speiseplan

25.11. - 1.12.2024 KW 48

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Brokkoli-Cremesuppe Kartoffelauflauf mit Karotten und Kohlrabi dazu Kräutersoße und grüner Salat Obstsalat a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Eierflockensuppe Schinken-Käse Makkaroni mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9,8
Mittwoch	Karotten-Cremesuppe Kirschenmichel mit Vanillesauce a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe mit Fadennudeln Rinderhacksteak in Paprikarahm, dazu Gemüsereis Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag	Cremesuppe Lachsfilet „natur“ mit Schnittlauchsoße dazu Tomatensalat und Salzkartoffeln Joghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln Banane a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Flädle-Suppe Rheinischer Sauerbraten, Rosinensauce, Kartoffelknödel und Rotkohl Nachtisch a1,c,g,j,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