

Speiseplan

20.1. - 26.1.2025 KW 4

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 Paniertes Schweinschnitzel mit Krokettten und Mischgemüse Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9,8
Mittwoch	Karotten-Cremesuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe mit Fadennudeln Hackbällchen in Kapernsoße dazu Erbsengemüse und Naturreis Quarkspeise a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag	Tomaten-Cremesuppe Seelachfilet „natur“ mit Schnittlauchsoße dazu Tomatensalat und Salzkartoffeln Joghurt a1,c,d,g,j,1,2,3,9
Samstag	Hühnereintopf mit Nudeln und Gemüse Obst a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Maultäschle-Suppe Gemischter Braten, Pilzrahmsauce Wintergemüse und Kartoffelplätzchen 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