

Speiseplan

27.1. - 2.2.2025 KW 5

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Kürbis-Cremesuppe Kässpätzle mit buntem Salat Rote Grütze a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Riebelesuppe Gemüseplatte mit Kräutersoße dazu gekochtes Ei und Dampfkartoffeln Schokopudding a1,c,g,j,1,2,3,9
Mittwoch	Gebundene Gerstensuppe Quarkauflauf mit Mandarinen, dazu Fruchtsoße a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Gemüsebrühe Suppennudeln Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat Obstquark a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9
Freitag	Gemüse-Cremesuppe Gebackenes Schollenfilet mit Dillsoße, dazu Reis und Gurkensalat Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Weißkraut-Eintopf mit Wursteinlage Banane a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Sonntag	Buchstabensuppe Glasierter Schweinebraten mit Rahmwirsing und Knöpfe 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