

Speiseplan

3

KW 18 29.04.-05.05.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Maifeiertag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	29.04.	30.04.	01.05.	02.05.	03.05.	04.05.	05.05.
Suppe	Brokkoli-cremesuppe (G,I,1)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)		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	Schaschliktopf mit Kartoffeln (Aa,2) Salat (G,I,J,8)	Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsengemüse	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Tomatenbasillikumsoße (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		Bio-Vanillepudding (G)	Gebäck (Aa,C,E,G,Ha,Hb,8)	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 Süßungsmittel, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmittel

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!