

Speiseplan

4

KW 19 06.05.-12.05.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	06.05.	07.05.	08.05.	09.05.	10.05.	11.05.	12.05.
Suppe	Klare Brühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)		Gemüsebrühe mit Grießklößchen (Aa,C,G,I,1)	Tagessuppe (Aa,C,G,I)	Klare Brühe mit Gemüse und Reis (I,1)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Kirschkompott	Schweine- gulasch mit Paprika (2) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Panierte Scholle (Aa,D) Remoulade (C,G,J) Bio- Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Sauerbraten (2,3,5,6) Kartoffelknödel (C) Kaisergemüse	Schweinhäxle (I) Bratensoße (I) Bio- Salzkartoffeln Sauerkraut	Gekochtes Rindfleisch Meerrettich- soße (G,I,3,4) Boullion- kartoffeln (I) Rote Beete Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Putenbrust (Aa,F,G,I,J) Rahmsoße (Aa,G,I) Spätzle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)
Dessert		Bio- Schokopudding (G)		Gebäck (Aa,C,E,G,Ha,Hb,8)		Dessert (Aa,C,G)	Kuchen (Aa,C,E,F,G,Ha,Hb)

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 Süßungsmitteln,
9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

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!