

Speiseplan

Kalenderwoche: **28**

Montag, 07.07.2025		Dienstag, 08.07.2025		Mittwoch 09.07.2025		Donnerstag 10.07.2025	
F	V	F	V	F	V	F	V
Chilli con Carne (mit Rinderhack)	Gefüllte Paprika (Aa,G,4)	Putengulasch	Kartoffeltaschen (G)	Rindsbratwurst (I,J,4,5)	Dampfnudeln (Aa,C,G)	Rinder- geschnetzeltes	Bio-Penne (Aa)
Bio-Reis	Bulgur	Bio-Reis	Karottenrahm- gemüse (G)	Bratensoße (I)	Vanillesoße (G)	Bio- Hörnchennudeln (Aa)	Tomatensoße
Salat (G,I,J,8)	Tomatensoße	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelpüree (G)		Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)
	Salat (G,I,J,8)			Karottengemüse			

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren