

Speiseplan

Kalenderwoche: **28**

Montag 08.07.2024		Dienstag 09.07.2024		Mittwoch 10.07.2024		Donnerstag 11.07.2024	
F	V	F	V	F	V	F	V
Rinderbraten	Kichererbsencurry	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G)	Lachsfilet (D)	Semmelknödel (Aa,C,G)	Geflügelfleisch-käse (4,5)	Maultaschen veg. (Aa,C,I)
Bratensoße (I)	Bio- Vollkornreis	Tomatensoße	Apfelmark (5)	Kräutersoße (G)	Champignonrahm-soße (G)	Bratensoße (I)	Tomatensoße
Kartoffelpüree (G)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)		Bio- Reis	Salat (G,I,J,8)	Kartoffelsalat mit Bio-Kartoffeln (J)	Salat (G,I,J,8)
Blaukraut				Erbsengemüse		Salat (G,I,J,8)	

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