

Speiseplan

Kalenderwoche: **43**

Montag 21.10.2024		Dienstag 22.10.2024		Mittwoch 23.10.2024		Donnerstag 24.10.2024	
F	V	F	V	F	V	F	V
Cordon Bleu (Aa,G,3,4,5,6,7)	Grießbrei (Aa,G)	Köttbular (Aa,C)	Kässpätzle (Aa,Ad,C)	Hähnchenbrustfilet	Gemüsenuggets (Aa,Ad,C)	Hühner- frikassee (G)	Chilli, vegetarisch (I,J)
Bratensoße (I)	Pfirsichkompott	Bratensoße (I)	Tomatensoße	Schaschliksoße (I)	Tomatensoße	Bio-Reis	Bio-Reis
Bio-Hörnchen (Aa)		Kartoffelpüree (G)	Röstzwiebeln (Aa)	Bio-Salzkartoffeln	Bio- Vollkornspirelli (Aa)	Karotten- Erbsen- Gemüse	Salat (G,I,J,8)
Salat (G,I,J,8)		Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	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