



Küche

## Unser Speiseplan

für die Woche vom: 29.04.2024 bis 03.05.2024

Mo

 Hacksteack mit Rahmsöße, Mischgemüse und Kartoffelpüree'  
 Gemüsetaler mit Rahmsöße, Mischgemüse und Kartoffelpüree'  
3 /L,i,k,e /  
 Erdbeerjoghurt  
/ i /



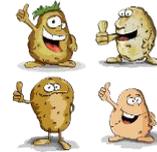
Di

 Omelette mit Rahmpilzen und Salat  
3,8 /L,a1,g2,i,k,e /  
 Rohkost  
/ /



Mi

 Maifeiertag  

Do

 Allgäuer Käsespätzle mit Rahmgurkensalat  
3,8 / L,a1,i,a,e /  
 Frisches Obst  
/ /



Fr

 Reibekuchen mit Apfelmus  
3 / a1,a,e /  




### ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

 Hauptgang

 Dessert

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) m it Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12)enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker,

a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse