






Küche

Unser Speiseplan



für die Woche vom: 06.05.2024 bis 08.05.2024

Mo

 Kartoffelsuppe mit Wienerle
 Kartoffelsuppe
3,8 / L,a,k,e /
 Frisches Obst
/ /





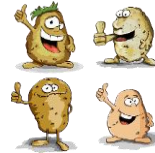
Di

 Milchreis mit Apfelmuss und Zimtucker
3 / i /
 Rohkost
/ /



Mi

 Tortelini mit Tomatensoße und Rote Beete Salata
8,1 / b,a,1,i,a,e /
 Aprikosenjoghurt
/ i /




Do



Fr



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) H aselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pisatzie, g8) Macadamanüsse, g9) Queenslandnüsse