



Küche

Unser Speiseplan

für die Woche vom: 13.05.2024 bis 17.05.2024

Mo



Putenschnitzel mit Butterreis und Rote Beete - Salat
Sellerieschnitzel mit Butterreis und Rote Beete - Salat

3,8,2,7,11 / L,a1,i,a,b /



Frisches Obst

//



Di



Eierpfannkuchen mit Apfelmus

3 /i,a,e /



Rohkost

//



Mi



Linsensuppe mit Wienerle und Bauernbrot

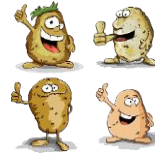
Linsensuppe mit Bauernbrot

3,2,7 / L,b /



Pfirsichquark

/i /



Do



Gabelspaghetti mit Tomatesoße und Salat

/ a1 / a /



Buttermilchschoppen

/i / 1



Fr



Backfisch mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salat

Gemüsebratling mit Kartoffeln und Salat

/ a1 / a /



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