

Speiseplan

24.6. - 30.6.2024 KW 26

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	Abendessen
Montag	Kräutersuppe Vegetarisches Curry mit Wokgemüse und Basmatireis dazu Karottenrohkost Wassermelone a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag	Karotten-Suppe Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln dazu Rote-Bete-Salat Haselnusspudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Mittwoch	Blumenkohl-Cremesuppe Weckauflauf mit Äpfeln und Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Flädlesuppe Putengulasch mit Möhrengemüse und Vollkornnudeln Pfirsichquark a1,c,g,j,1,2,3,9	
Freitag	Brokkoli-Cremesuppe Dorschfilet mit Weißwein-Kräutersoße dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Joghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	„Bunter Suppentopf“ Eintopf vom Suppenhuhn mit Gemüse und Nudeln Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9	
Sonntag	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen Rinderbraten mit hausgemachten Spätzle und Sommergemüse Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9	

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.
Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

Allergenkennzeichnung: a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel