

Speiseplan

8.9. - 14.9.2023 KW 37

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



| Wochentag | Mittagessen |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag | Kürbis-Cremesuppe Kässpätzle mit buntem Salat Rote Grütze a1,c,g,j,k,1,2,3,9 |
| Dienstag | Riebelesuppe Gemüseplatte mit Kräutersoße dazu gekochtes Ei und Dampfkartoffeln Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9 |
| Mittwoch | Cremesuppe Gebratene Grießschnitte mit Apfelmus und Zimtucker a1,c,g,j,1,2,3,9 |
| Donnerstag | Gemüsebrühe mit breiten Suppennudeln Geschnetzeltes mit Teigwaren und gek. Karottensalat Obstquark a1,c,g,j,k,1,2,3,9 |
| Freitag | Gemüse-Cremesuppe Paniertes Fisch mit Remoulade und Kartoffelsalat Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9 |
| Samstag | Weißkraut-Eintopf mit Wursteinlage Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9 |
| Sonntag | Buchstabensuppe Gulasch mit Kaisergemüse und Knöpfe 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