

Menüplan

27.09. - 01.10.21 KW 39

	Menü 1	Menü 2	Menü 1	Menü 2
Montag	Chicken Crossies mit Kartoffelpüree; a(Weizen); c; g;	Tortellini (ohne Fleisch) mit Tomatensoße und Salat; a(Weizen); c; g; i; j	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag	Schollenfilet mit Kartoffelsalat; a(Weizen); c; g;	Sahnekartoffel mit Rohkost; g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch	Nudeln mit Schinken-Sahnesoße(Geflügel); a(Weizen); g; 3; 7	Reispfanne mexikanische Art; i	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Reis; a(Weizen); g	Nudel-Brokkoliauflauf; a(Weizen); g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag	Rindergeschnetztes mit Klöße und Rotkohl; (kann Spuren von Weizen enthalten)	Kürbis-Kartoffelsuppe, Reibekuchen mit Apfelmus; c; i; 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Salatbar / wegen Corona bis auf weiteres geschlossen, Salatteller auf Vorbestellung

Anderungen vorbehalten

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Stabilisator / Phosphat, 8) koffeinhaltig, 9) chininhaltig, 10) mit Süßungsmitteln, 11) gewachst, 12) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln

Allergene

a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer), b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) Fische und daraus gew. Erzeugnisse, e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h) Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Pekannuss, Mandeln, Paranuss, Pistatien, Macadamia, i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l) Schwefeldioxid und Sulfide, m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse