

# Speiseplan

2

**KW 17 22.04.-28.04.2024**

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	22.04.	23.04.	24.04.	25.04.	26.04.	27.04.	28.04.
Suppe	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)		Klare Brühe mit Riebele (Aa,C,I,1)		Kräuternockerlsuppe (Aa,C,I1)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Rindergulasch Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Bio-Makkronellnudeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Oberländer (I,J,2) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Apfelstrudel (Aa) Vanillesoße (G) mit Bio-Milch	Panierter Seelachs (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Fleischküchle (Aa,C,2) Bratensoße (I) Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinerückensteak (2) Champignonrahmsauce (G,I,8) Krokette Gemüse
Dessert		Erdbeerjoghurt (G)		Müslijoghurt (Aa,Ha,G) Haferflocken, Äpfel, Mandeln, Rosinen		Dessert (G,8)	Kuchen (Aa,C,E,F,G,Ha,Hb)

Wir müssen Sie darauf hinweisen, dass gemäß der Lebensmittelverordnung der Verzehr unserer Speisen nur für den Liefertag vorgesehen ist.

**Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:**

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

**Für Allergiker:** Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!