

Speiseplan

7

KW 22 27.05.-02.06.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	27.05.	28.05.	29.05.	30.05.	31.05.	01.06.	02.06.
Suppe	Karotten-cremesuppe (G,I,1)		Brokkolisuppe (G,I,1)	Flädlesuppe (Aa,C,G,I,1)	Riebelesuppe (Aa,C)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Kassler (2,4,5) Bratensoße (I) Risolee- kartoffeln mit Bio- Kartoffeln Blaukraut	Tortellini mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (I,J,2,4,5)	Gefüllter Schweinerücken (I,J,7) Bratensoße (I) Kroketten Salat (G,I,J,8)	Hackbraten (Aa,C, I,J,2,5) <small>Rinder- und</small> <small>Schweinehackfleisch</small> Bratensoße (I) Bio- Salzkartoffeln Kohlrabigemüse (G)	Erbseintopf mit Gemüse (I) Würstchen, Speck (2,3,4,5,6,7) Brot (Aa)	Hirschgulasch (I) Butternudeln (Aa,C,G) Brokkoli
Dessert		Pfirsich- Maracujajoghurt (G)		Gebäck (Aa,C,E,G,Ha,Hb,8)		Dessert (G)	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!