

Speiseplan

8



KW 23 03.06.-09.06.2024

Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	03.06.	04.06.	05.06.	06.06.	07.06.	08.06.	09.06.
Suppe	Buchstaben- suppe (Aa,C,I,1)		Gemüsebrühe mit Flädle (Aa,C,G,I,1)		Fadennudel- suppe (G)		Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Panierter Seehecht (Aa,D) Kartoffelsalat (J) mit Bio- Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Bio-Spaghetti (A) Bolognese mit Bio-Rinder- hackfleisch Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) veg. Bratensoße (1) Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Milchreis (G) mit Bio-Milch Kirschkompott	Kräuter- schupfnudeln (Aa,C) Rahmgemüse (Aa,G) Salat (G,I,J,8)	Gulaschsuppe (Aa) mit Paprika, Kartoffeln, Karotten Brot (Aa)	Cordon-Bleu (Aa,G,C,2) Bratensoße (I) Knöpfle (Aa,C) Salat (G,I,J,8)
Dessert		Bio- Vanillepudding (G)		Bio-Banane		Kompott (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!