

Essensplan KW 23 (02.06. - 05.06.2025)

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchen (natur) mit Tomaten-Erbsen-Soße, dazu Gnocchi, Eisbergsalat, Schokopudding (a/Weizen,c,g,h,i,j)	Lachs-Gemüse-Reis-Pfanne mit Curry-Sahne-Soße, Apfelmus (2,a/Weizen,d,g,h,i)	Kalbsbratwurst mit Gemüse und Rahmsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln, Kompott (2,a/Weizen,c,f,g,h,i,j)	Schweinegeschnetzeltes (Züricher Art) mit Spätzle, Gurkensalat, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i)
Menü 2	Vegetarisch: Gemüse-Dino mit Reis und Kräuter-Sahne-Soße, Eisbergsalat, Schokopudding (a/Weizen,c,f,g,h,i,j,k)	Vegetarisch: Gemüsebrühe mit Backerbsen, Kaiserschmarrn mit Apfelmus (2,a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: Tortelloni mit Spinat-Rahm, Karottenrahmsalat, Kompott (2,a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: Dinkelspaghetti mit Kohlrabi-Sahne-Soße, ger. Käse, Gurkensalat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12 mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene Stoffe: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch (kann Gräten enthalten), e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulfide, m Lupinen, n Weichtiere