

Essensplan KW 49 (02.12. - 05.12.2024)

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchenschnitzel (natur) mit Gemüse und Bratensoße, dazu Salzkartoffeln, Obst (a/Weizen,g,h,i)	Schweinegulasch mit Knöpfele, Gurken-Dill-Salat, Vanillepudding (a/Weizen,c,g,h,i,j)	Wikinger-Topf mit 4 Geflügelbällchen, dazu Penne, Obst (a/Weizen,c,g,h,i,j)	Hähnchenschlegel mit Reis und Rahmsauce, Mixsalat, Apfelmus (2,a/Weizen,g,h,i,j)
Menü 2	Vegetarisch: Spätzle mit Champignon-Rahm, Karottensalat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: Kohlrabicremesuppe mit Schmand und gewürfelte Kartoffeln, dazu Baguette, Vanillepudding (a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: 1 Tellerrösti mit Tomaten-Sahne-Soße, Rohkostmixsalat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: Gemüsebrühe mit Backerbsen, Kaiserschmarrn mit Apfelmus (2,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