dahoim
GÄSTEHAUS . CATERING . EVENTS

Essensplan KW 13 (24.03. - 27.03.2025)

GEMEINDE ZELL
unter Aichelberg

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	paniertes Seehechtfilet mit Gemüse und Zitronensoße, dazu Bandnudeln, Obst (a/Weizen,c,d,g,h,i,j)	Hähnchen (natur) mit Erdnuss-Soße, dazu Reis, Karottensalat, Apfelmus (2,a/Weizen,e,g,h,i,j)	mildes Chilli-Con-Carne (Rind) dazu Baguette, Vanillepudding (a/Weizen,c,g,h,i)	paniertes Putenschnitzel mit Spätzle und Rahmsoße, Mixsalat, Zitronenquark (a/Weizen,c,g,h,i,j)
Menü 2	**Vegetarisch:** Käsespätzle, Eisbergsalat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i,j)	**Vegetarisch:** Gemüsecremesuppe, 2 Quarkbärchen mit Apfelmus (2,a/Weizen,c,g,h,i)		**Vegetarisch:** 1 Tellerrösti mit Ratatouille, Zitronenquark (a/Weizen,c,g,h,i)
Menü 3			Penne mit Tomaten-Kräuter-Soße, Rohkostmixsalat, Vanillepudding (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