

Essensplan KW 38 (16.09. - 20.09.2024)

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischcurry mit Erbsen, dazu Penne, Eisbergsalat, Obst (a/Weizen,c,d,g,h,i,j)	Putengyros in Schmandsoße, dazu Spätzle, Karottenrahmsalat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i)	Hähnchenschlegl mit Rahmsoße, dazu Reis, Mixsalat, Pfirsichquark (a/Weizen,g,h,i,j)	Spaghetti Bolognese (Rind), Gurken-Rahm-Salat, Kompott (a/Weizen,c,g,h,i)	
Menü 2	Vegetarisch: Ravioli mit Brokkoli-Sahne-Soße, ger. Käse, Eisbergsalat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i,j)	Vegetarisch: Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, Karottenrahmsalat, Obst (a/Weizen,g,h,i)	Vegetarisch: Gemüse-Dino mit Gemüse und Gemüse-Sahne-Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln, Pfirsichquark, (a/Weizen,c,k,g,h,i)		
Menü 3				Spaghetti mit Tomaten-Joghurt-Soße, Gurken-Rahm-Salat, Kompott (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