

Essensplan KW 48 (25.11. - 28.11.2024)

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Fischcurry mit Erbsen, dazu Reis, Mixsalat, Stracciatellaquark (a/Weizen,c,g,h,i,j)	Hähnchen-Rahm-Geschnetzeltes mit Bandnudeln, Karottenrahmsalat, Kompott (a/Weizen,c,d,g,h,i)	paniertes Putenschnitzel mit Gemüse und Bratensoße, dazu Spätzle, Zimtjoghurt (a/Weizen,c,g,h,i)	Putenfrikadelle mit Salzkartoffeln und RahmsöÙe, Gurkenrahmsalat, Obst (a/Weizen,c,f,g,h,i,j)
Menü 2	Vegetarisch: Pasta Tricolore mit Blumenkohl-Sahne-SoÙe, ger. KäÙe, Mixsalat, Stracciatellaquark (1,a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: Gemüsecremesuppe, 8 Pfannkuchen-Fluffies mit warmen Zwetschgenkompott (a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: vegetarische Bolognese (Zucchini, Karotten, Tomaten) mit Spaghetti, Mixsalat, Zimtjoghurt (a/Weizen,c,g,h,i,j)	Vegetarisch: Dinkelspaghetti mit Tomaten-Kräuter-SoÙe, Parmesan, Gurkenrahmsalat, 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