

Essensplan KW 42 (14.10. - 18.10.2024)

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Babykarotten, dazu Kräuterreis, Zimtjoghurt (a/Weizen,g,h,i)	panierter Polardorsch mit Bandnudeln und Zitonen-Kräuter-Soße, Gurkenrahmsalat, Obst (a/Weizen,c,d,g,h,i)	Leberkäse (Geflügel) mit Salzkartoffeln und Bratensoße, Karotten-Mais-Salat, Apfelmus (1,a/Weizen,c,g,h,i,j)	Schweinebraten mit Gemüse und Rahmsoße, dazu 5 Kartoffelnocken, Mandarinenquark (a/Weizen,c,g,h,i,j)
Menü 2	Vegetarisch: Chinesische Wokpfanne mit Gemüse und Sojasoße, Zimtjoghurt (a/Weizen,c,f,g,h,i)	Vegetarisch: Spätzle mit Champignon-Rahm, Gurkenrahmsalat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: Vollkornspaghetti Tomaten-Schmand-Soße, ger. Käse, Karotten-Mais-Salat, Apfelmus (1,a/Weizen,c,g,h,i)	
Menü 3				5 Kartoffelnocken mit Gemüse und Rahmsoße, Mandarinenquark (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