



Unser Speiseplan

für die Woche vom: 14.09.2020 bis 18.09.2020

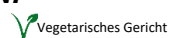
		Zusatzstoffe	Allergene
Mo	-	-	-
	Rindergulasch mit Spätzle	3	L,a1,a
	Quark mit Früchten		i
	Käsespätzle		a1,i,e
Di	-	-	-
	Hähnchenschenkel mit Kartoffelsalat	3,2	k
	Schokocreame		i
	Falafelbällchen mit Kräuterquark		a1,i,a
Mi	-	-	-
	gebratener Reis mit Putenstreifen		b,e
	Gebäck	12,1	a1,i,a,e
	Gebratener Reis mit Gemüse		b,e
Do	-	-	-
	Lasagne		a1,i,a,e
	Fruchtjoghurt		i
	Gemüse-Lasagne		b,a1,a,e
Fr	-	-	-
	Calamaris mit Wedges	3,1	n,a1,a
	Obst		
	Kaiserschmarrn und Apfelmus	3	a1,i,a,e

JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!



Tagesgericht



Vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) m it Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12)enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker,

a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2)Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6)Kamut, g1) Mandeln, g2) H aselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistasie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse