












Unser Speiseplan

für die Woche vom 20.11. – 24.11.2023

- Mo**  Karottensuppe mit Ingwer ^v
Hähnchenbrust Mailänder Art ^{a1, i} Bandnudeln ^{a1, e},
Mandarinen

Bandnudeln ^{a1,e}, Sahne-Käsesoße ^{a1, i}
- Dí**  Grießklößchensuppe ^{e,i}
Fischstäbchen ^{a1}, Bratkartoffeln
Joghurt ⁱ

Veg. Quiche ^{a1, e, i}
- Mí**  Maronensuppe ⁱ
Krustenbraten, Fränkische Gnocchi
Birnschnitte mit Schokomousse ^{a1,e,i}

Hot Pot mit Erdnussmus und Kichererbsen ^c
- Do**  Kürbissuppe ^v
Chilli sin carne, Weißbrot ^{a1} oder Reis
Bananen

Milchreis ⁱ, Apfelmus
- Fr**  Schinkennudeln ^{a1} mit Tomatensoße ^{a1}
KitKat ^{a1,i}

Vollkornnudeln ^{a1} Tomatensoße ^{a1}

JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

 Tagesgericht

 vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärtzt, 7) mit 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) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistasche, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse