



MondayToFriday

Speiseplan

KW 45

3.11. - 7.11.

Montag

Käse-Lauchcremesuppe mit Stangenbrot (Aa,4,11,G)

Dienstag

Rinderbolognese mit Bandnudeln (Aa,11)

Mittwoch

Badischer Karotten-Auflauf (Aa,G)

Donnerstag

Hähnchen-Gyros-Geschnetzeltes mit Reis und Joghurtcremespeise (Aa,G,11)

Freitag

Seelachsfilet paniert, Püree und Tomaten-Gurkenecken (Aa,C,D,G)

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß (bei Fleischzeugnissen), 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 13 - gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

A - Glutenhaltige Getreide a - Weizen b - Gerste c - Roggen d - Dinkel e - Hafer f - Kalmut g - Hybridstämme, B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H - Schalenfrüchte a - Pecanuss b - Haselnuss c - Kaschunuss d - Mandeln e - Paranuss f - Walnuss g - Pistazie h - Macadamia, I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L - Schwefeldioxid und Sulphite, M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse O - Hülsenfrüchte a - Erbsen b - Linsen