

Speiseplan

	Mo 07.12.2020	Di 08.12.2020	Mi 09.12.2020	Do 10.12.2020	Fr 11.12.2020
Tagesmenü	Hähnchen-Raviolini ^{20W/23/26/29} Rucola Cherrytomaten 330 kcal • 1394 kJ	Hühnerfrikassee ^{20W/26} Reis 306 kcal • 1288 kJ	Gnocchi ^{20W} Ratatouille 274 kcal • 1160 kJ	Puten-Cevapcici ^{20W/23/26/29} Tomatenreis Tzatziki ^{2/26/28} 615 kcal • 2571 kJ	Putenbrust Salzkartoffeln Spinat 247 kcal • 1045 kJ
Vegetarisches Menü	Pasta ^{20W} Sauce Napoli ^{1/5/31} 239 kcal • 1012 kJ	Kartoffel - Broccoli - Gratin ^{23/26} 253 kcal • 1053 kJ	Kürbiscremesuppe ²⁶ 175 kcal • 727 kJ	Gemüse - Quiche ^{3/20W/23/26} Schmand 225 kcal • 936 kJ	Käsespätzle ^{20W/23/26} Röstzwiebeln 511 kcal • 2142 kJ
Veganes Menü	Glutenfreie Nudeln Napoli Sauce ^{1/5/31} 386 kcal • 1636 kJ	Kartoffel- Broccoli - Pfanne 152 kcal • 642 kJ	Kürbis - Kokos - Suppe 110 kcal • 463 kJ	Reis veganem Rahmgemüse ²⁵ 257 kcal • 1083 kJ	Kartoffel-Gemüseragout 138 kcal • 580 kJ

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite

- Geflügel
- Vegetarisch
- Rind
- Vegan
- Fisch

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten