



Küche

## Unser Speiseplan

für die Woche vom: 15.07.2024 bis 19.07.2024

Mo

 Hühnerfrikassee mit Butterreis und Salat  
 Gemüseragout mit Butterreis und Salat  
3,8 / L,i,k /  
 Frisches Obst  
/ /



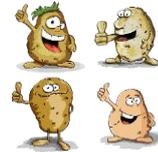
Di

 Spaghetti Bolognaise und Salat  
 Spaghetti mit vegetarischer Bolognese und Salat  
3,8,2 / L,b,a1,i,a,e /  
 Rohkost  
/ /



Mi

 Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
3 / a1,a,e /  
 Stracciatellajoghurt  
/ i,a /



Do

 Deftige Kartoffelsuppe mit Wienerle und Bauernbrot  
 Deftige Kartoffelsuppe mit Bauernbrot  
8,2,7 / b,a1 /  
 Frisches Obst  
/ /



Fr

 Überbackener Blumenkohl mit Käsesoße und Schnittlauchkartoffeln  
8 / i,a1 /  
 / /



### ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

 Hauptgang

 Dessert

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 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) Pissatzie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse