



Küche

Unser Speiseplan

für die Woche vom: 22.07.2024 bis 26.07.2024

Mo

 Käsespätzle mit Rahmgurkensalat
3,8 / L,a1,i,a,e /
 Frisches Obst
/ /



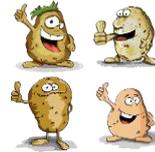
Di


 Rindergulasch mit Nudeln und Rote Beetesalat
 Gemüseragout mit Nudeln und Rote Beetesalat
3,8 / L,a1,i,a,k,e /
 Rohkost
/ /



Mi


 Hähnchenschnitzel mit Kartoffelkroketten und Salat
 Sellerieschnitzel mit Kartoffelkroketten und Salat
3 / L,k,H,b /
 Pfirsichquark
/ i /



Do

 Kartoffeltaschen mit Käsefüllung Kräutersoße und Salat
3,8,2 / L,i,k,e /
 Frisches Obst
/ /



Fr

 Grießbrei mit Fruchtkompott
/ a1,i,a /
 / /



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

 Hauptgang

 Dessert

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) Sulfit, 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) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse