






Küche

Unser Speiseplan



für die Woche vom: 29.07.2024 bis 02.08.2024

Mo

  Cordon Bleu vom Hähnchen mit Kartoffelpüree
Frischkäse-Cordon Bleu mit Kartoffelpüree
3,2,7,5 / L,a1,i,k /
 Frisches Obst
/ /






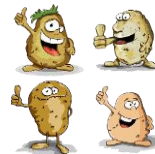
Di

 Nudeln mit Tomatensoße und Salat
3,8,2 / L,a1,i,a,k,e /
 Rohkost
/ /






Mi

 Putengeschnetzeltes mit Butterspätzle und Salat
 Schwenkgemüse mit Butterspätzle und Salat
3,8 / L,a1,i,a,k,e /
 Eisbecher
1 / i,a,e /





Do

 Gebratene Hähnchenbrust mit Reis und Rote Beete-Salat
 Sellerieschnitzel mit Reis und Rote Beete-Salat
3,8 / L,i,k /
 Frisches Obst
/ /




Fr

 Milchreis mit Kirschen
/ i /
 / /



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) 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) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse