



Küche

Unser Speiseplan

für die Woche vom: 14.10.2024 bis 18.10.2024

Mo



Nudeln mit Tomatensoße und Salat

/ 3,8 /



Frisches Obst

//



Di



Omelette mit Rahmspinat und Kartoffeln

3,8 / L, a1, g2, i, k, e /



Rohkost

//



Mi



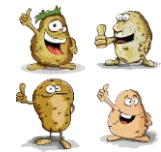
Grießbrei mit Zimt-Zucker und Birnenkompott

/ a1, i, a /



Buttermilchschoppen

1/i/



Do



Rindergeschnetzeltes mit Spätzle und Salat



Algäuer Käsespätzle mit Rahmgurkensalat

3,8 / L, a1, i, a, e /



Frisches Obst

//



Fr



Pfannkuchen mit Apfelmus

3 / i, a, e /



//



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!



Hauptgang



Dessert

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) m 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) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse