




Küche

Unser Speiseplan


für die Woche vom: 18.11.2024 bis 22.11.2024

Mo

 Reiseintopf mit Hühnerfleischinlage und Bauernbrot

 Reiseintopf mit Bauernbrot


8 / b,a1,i,a /


 Frisches Obst

/ /



Di

 Putengulasch mit Serviettenknödel und Schwarzwurzelgemüse


 Gemüseragout mit Serviettenknödel und Schwarzwurzelgemüse

3,5 /L,b,i,a1,e /


 Rohkost



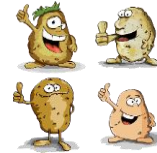
Mi

 Milchreis mit Kompott


/ i /

 Fruchtgelee


/ 2 /



Do

 Kartoffeltaschen mit Käsefüllung Kräutersoße und Salat

3,8,2 / L,i,k,e /

 Frisches Obst




Fr

 Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

1 / i,a1,e /



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