

Speiseplan

26.02. bis 03.03.2024

Mo	Soljanka(I) mit Brötchen(A1) und Wackelpudding(G)
Di	Vorsuppe, Kartoffelpuffer(L) und Apfelmus(8)
Mi	<p>Kassler, Sauerkraut, Kartoffeln</p> <p style="color: blue;">Kuchenangebot für Lieferung am Freitag</p> <p style="color: blue;">Sägespänekuchen</p> <p style="color: blue;">Bitte bis heute den Kuchen für das Wochenende vorbestellen.</p> <p style="color: blue; text-align: right;">je Stck 2,50 €</p>
Do	Kartoffeln, Senfsoße(A1,J), Ei(C) und Rote Betesalat(9)
Fr	Grüne Bohnensuppe mit Fleischeinlage(8) und Dessert(G)
So	<p>Hähnchenbrust in Zwiebel/Sahnesoße(A1,C)</p> <p>Kartoffeln und Salat</p> <p style="color: red;">(in unserer Cafeteria)</p>

**Zusatz-
stoffe**

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxydationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker

- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat

- (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- (10) enthält eine Phenylalaninquelle

Hauptallergene

Enthält folgende Allergene

- A glutenhalt. Getreide (Weizen A1; Roggen A2; Gerste A3; Hafer A4; Dinkel A5; Kamut A6; Hybridstämme A7)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse

- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamianuss H8 und Queenslandnuss H9)

- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!