

Speiseplan

03.06. bis 09.06.2024

Mo		Frühlingssuppe(I)(8) mit Fleischeinlage u. Schokoladenpudding(G) mit Vanillesoße(G)
Di		Rahmspinat(A1,G), Kartoffeln und Ei ©
Mi		Rahmgeschnetzeltes(A1,G),Nudeln(A1) und Obst Kuchenangebot für Lieferung am Freitag Mandarinen-Streusel-Kuchen (A1,C,G) Bitte bis heute den Kuchen für das Wochenende vorbestellen. je Stck 2,50 €
Do		Kartoffelbrei(G,L),Fleischkäse und Weißkrautsalat
Fr		Möhrensuppe(I)(8) mit Fleischeinlage und Mischkompott
So		Gulasch(A1), Kartoffeln und Möhrensalat (in unserer Cafeteria)

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)	F Soja	I Sellerie
B Krebstiere	G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	J Senf
C Eier	H Schalenfrüchte (Mandel H1; Haselnuss H2; Walnuss H3; Cashew H4; Pecannuss H5; Paranuss H6; Pistazie H7; Macadamia-nuss H8 und Queenslandnuss H9)	K Sesamsamen
D Fisch		L Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l
E Erdnüsse		M Lupinen
		N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!