

Speiseplan

10.03. bis 16.03.2025

Mo		Gemüsevorsuppe(I), Hefeklöße(A1) mit Pflaumenkompott
Di		Tomatencremsuppe, Kräuterquark(G) u. Kartoffeln
Mi		Hähnchengeschnetzeltes süß/sauer mit chinesischem Gemüse(A1,I)(2,3,4) Reis oder Kartoffeln Kuchenangebot für Lieferung am Freitag Ozeantorte (A1,C,G,H) Bitte bis heute den Kuchen für das Wochenende vorbestellen. je Stck 2,50 €
Do		Senfsoße(A1,G) mit Ei(C) , Kartoffeln und Möhrensalat
Fr		Weißkrautsuppe mit Kasseler(8) o. Diätsuppe u. Nachtisch
So		Schweinebraten, Bohnensalat und Kartoffeln (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)
 - 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; Macadamia-nuss 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!