



20. KW Speiseplan vom: 13.05. - 17.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
laktose- frei	Tomatisiertes Gemüseragout mit Paprika, Zucchini und Vollkornreis G, Sel	Gulasch "Ungarisch" mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Bratensauce dazu Kartoffeln und Gurkensalat Sel, Sen	Spaghetti "Bolognese" vom Rindergehacktem in Tomatensauce mit feinen Gemüsewürfeln (Karotte, Sellerie, Lauch) G1, Sel	Vegetarischer Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Stück Baguette G1, Sel, Sen	Pasta "Tricolore" mit Tomatensauce G1, Sel

Zusatzstoffe G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel 15)Nitropökelsalz
N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.

