

SPEISEPLAN KW 26

vom 24.06.2024 bis 27.06.2024

MONTAG

Vegetarisches „Chili sin Carne^(V,g) mit Vollkornreis

Frisches Obst

DIENSTAG

Fischstäbchen^(F,a1) mit Kartoffeln und Remouladensoße^(V,c,g,i)

Rohkostsalat mit Amarant

MITTWOCH

Spaghetti^(a1) mit Brokkoli-Käsesoße^(V,g)

Gebäck^(a1,c,g)

DONNERSTAG

Hähnchengulasch-Eintopf mit Kartoffeln, Paprika und Karotten^(G,g),
 dazu Baguette^(V,g)

Pudding^(g)

FREITAG

entfällt

schmecken!

Änderungen vorbehalten.

Zusatz-Kennzeichnung:

V vegetarisch, R mit Rindfleisch, S mit Schweinefleisch, G mit Geflügelfleisch, F mit Fisch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Phosphat

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch (einschl. Laktose), h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l), m Lupine, n Weichtiere

