SPEISEPLAN

23.11.2026-27.11.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gemüsenudeln Kräutersauce (A,1,G,I) Salat Pudding(G)	Rindsbratwurst(1,3,5) Kartoffelpüree(G) Rotkohl(1,3,5) Obst	Kartoffelgratin(G,I) Gemüse-Frikadelle(C,A) Rohkostsalat(1,2,3,5,6) Frucht-Quark(G,6)	Lachslasagne (A,G,I,C,D) Salat Obst	Linsensuppe(H,I,J) Geflügelwiener(1,5) Baguette(A,1) Kuchen(A,1,C,G,H)

KURZFRISTIGE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Wir wünschen einen guten Appetit!

ZUSATZSTOFFE: 1 KONSERVIERUNGSSTOFF | 2 GESCHMACKSVERSTÄRKER | 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL | 4 FARBSTOFF | 5 PHOSPHAT | 6 SÜSSUNGSMITTEL | 7 KOFFEINHALTIG | 8 CHININHALTIG | 9 GESCHWÄRZT | 10 PHENYLALANINQUELLE

ALLERGENE: A GLUTEN (WEIZEN[1], ROGGEN[2], GERSTE[3], HAFER[4], DINKEL[5], KAMUT[6], HYBRIDSTÄMME[7]) | B KREBSTIERE | C EIER | D FISCH | E ERDNÜSSE | F SOJA | G MILCH INKL. LAKTOSE | H SCHALENFRÜCHTE (MANDELN[1], HASELNÜSSE[2], WALNÜSSE[3], CASHEW[4], PECANNÜSSE[5], PARANÜSSE[6], PISTAZIEN[7], MACADAMIANÜSSE[8], QUEENSLANDNÜSSE[9]) | I SELLERIE | J SENF | K SESAM | L SULFITE >10 MG/KG ODER L | M LUPINEN | N WEICHTIERE