SPEISEPLAN

30.11.2026-04.12.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Kartoffelpuffer(A,1,C,G) Apfelmus(1,3,5) Salat(H,E) Pudding(G)	Spanische Tortilla (C,G,I) Joghurt-Dip(G,F) Obst	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch (A,C,G,1,5) Fruchtjoghurt(G)	Linsencurry(H,K,F,I) Falafel(G) Hummus(K,G) Eierpfannkuchen(C,G,A) Obstsalat(1,3,5)	Karotten-Ingwer(I,F) Croutons 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