SPEISEPLAN

07.12.2026-11.12.2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tortellini(A,1,C) Käsesauce(G,I,F) Salat(H,E) Pudding(G)	Currygeschnetzeltes von der Pute(G,I,K,F) Reis Erbsengemüse Obst	Gemüse-Frikadelle(A,E,G) Joghurt-Dip(G,J,F) Rosmarinkartoffeln Rohkost Frucht-QuarkG,1,6)	Schupfnudelpfanne (A,G,C) Sauerkraut(1,3,5,6) Kasseler(3,5) Obst	Kartoffelsuppe(G,I,J) Geflügelwiener(1,3,5) Croutons Baguette(A,1,E) Kuchen(A,1,G,C,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