

Speiseplan

Woche 43/2023	Montag 23.10.2023	Dienstag 24.10.2023	Mittwoch 25.10.2023	Donnerstag 26.10.2023	Freitag 27.10.2023
Menü 1 3,85 €	Hühnernudelsuppe c1,h, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Buttermilchdessert b,08	Königsberger Klopse vom Schwein, Kapernsoße b,c,c1,h,i, Leipziger Allerlei b,c1,h,08, Salzkartoffeln, Obst	Hörnli a,c,c1, Rinderbolognese h, Parmesankäse b,01,02,08, roter Wackelpudding mit Gelatine, Vanillesauce b,08	Kochfisch f, Senf-Kräutersauce b,c,c1,i,08, Gemüsereis h, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Kaiserschmarren ohne Rosine und Mandeln a,b,c1,e,08, Apfelmus 03,05
Menü 2 Vegetarisch 3,85 €	Tomatencremesuppe mit Risonudeln b,c,c1,h,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Buttermilchdessert b,08	klarer Gurkensalat i, Rührei natur a,b,08, Salzkartoffeln, Obst	Hörnli a,c,c1, Spinat Käsesauce 08, Reibekäse b,n,01,02,08, Fruchtmousse c,02,03,05, Vanillesauce b,08	Gemüsebällchen a,b,c,c1,g,h,i, Senf-Kräutersauce b,c,c1,i,08, Gemüsereis h, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Blumenkohl - Käsemedallion b,c1,08, Orangenkarotten in Rahm b,c,c1,08
Sonderkost					

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß; 09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE