

Speiseplan

Woche 49/2023	Montag 04.12.2023	Dienstag 05.12.2023	Mittwoch 06.12.2023	Donnerstag 07.12.2023	Freitag 08.12.2023
Menü 1 3,85 €	Soljanka mit Geflügelwurst c,c1,h,i, 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	gebackene Fischfrikadelle 80g b,c,c1,f,i,08, 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 €	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte,Lauch,Sellerie) b,h,08, Brot c,c1,c2, Buttermilchdessert b,08	2 Semmelknödel a,b,c,c1,j,08, Pilzrahmgemüse b,c,c1,08, Obst	Hörnli a,c,c1, Spinat Käsesauce 08, Reibekäse b,n,01,02,08, Fruchtmousse c,02,03,05, Vanillesauce b,08	Omelett mit Spinat a,b,c,c1,08, 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