

# Speiseplan

Woche 4/2024	Montag 22.01.2024	Dienstag 23.01.2024	Mittwoch 24.01.2024	Donnerstag 25.01.2024	Freitag 26.01.2024
<b>Menü 1</b>  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, grüner Wackelpudding mit Gelatine 02, 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
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  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, Lauch-Käse Sauce b,c,c1,h,08, Reibekäse b,n,01,02,08, grüner Wackelpudding mit Gelatine 02, 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
<b>Sonderkost</b>					

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