

Speiseplan vom 09.07. - 12.07.18

Montag: Flädlesuppe (A,a,C,G,I)

1. Schinkennudeln (Schwein) (1,10,A,a,I) mit Sahnesoße (A,a,G,I) und Gurkensalat
2. Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und Käse gratiniert (A,a,G,I)

Dienstag: 1. Hamburger (Rind) (A,a,G,N)

2. Veggie-Burger (A,a,C,G,N)

Frisches Obst



Zusätzlich bieten wir alternative täglich einen Salat an!

Suppe oder Dessert zu Gerichten!

Änderungen vorbehalten!

IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

Mittwoch: Minestrone (I)

1. Putenrahmgulasch (A,a,G) mit Reis
2. Kaiserschmarrn (A,a,C,G) mit Apfelmus (3)

Donnerstag: 1. Fischstäbchen (A,a,C,D) mit Kartoffeln und Kräuterquark (G)

2. Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (G) und Gemüse

Vanillepudding (G)

Deklarationspflichtige Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer, e = Gerste, f = Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew, c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse