

Speiseplan vom 18.-22. November 2019

Änderungen vorbehalten enthaltene Allergene Erbsencremsuppe Montag mit Wurzelgemüse, Speck, a, g, i Vollkornbaguette und Waldfruchtjoghurt Nudeln Dienstag mit a, g Pesto- Sahnesoße, Rohkost Seelachswürfel (Veg: Gemüsefrikassee) a, d, g, i Mittwoch in Kräuterrahm (a, g, i)mit Gemüsbulgur, Obst Geschmorter Rindertopf Donnerstag (Veg: Gemüseragout) g mit gebutterten Schwarzwurzeln (g) und Salzkartoffeln Mit Hirtenkäse gratinierter Freitag Hokkaidokürbis, Karotten- Ingwersoße und g Reis sowie einem gemischtem Salat mit Apfel- Balsamicodressing

Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 1. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnis