

Speiseplan

22.4. - 26.4.2024

Montag	Kräuter-Gemüseknödelsuppe <i>A;C;G;L</i> Lasagne <i>A;C;G;L,O</i> mit Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Topfencreme <i>G</i>
Dienstag	Frittattensuppe <i>A;C;F;G;L</i> Paprikageschnetzeltes <i>A;G;L;O</i> mit Polenta <i>A;G</i> und Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Zwetschkuchen <i>A;C;G</i>
Mittwoch	Kürbiscremesuppe <i>A;C;G;L</i> Kräuterrahmspätzle <i>A;C;G</i> mit Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Kirschjoghurt <i>G</i>
Donnerstag	Schöberlsuppe <i>A;G;L</i> Bratwürstel <i>A;M</i> mit Püree <i>G</i> und Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Marillenkompott
Freitag	Suppentopf <i>A;C;F;L</i> Pellkartoffel <i>G</i> mit Milch <i>G</i> Obst

Zutaten mit allergenem Potenzial: **A** Getreide; **B** Krebstiere; **C** Eier

D Fische; **E** Erdnuss; **F** Soja; **G** Milch; **H** Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie; **M** Senf; **N** Sesam; **O** Sulfite; **P** Lupinen; **R** Weichtiere (Muscheln)

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

- kurzfristige Änderungen vorbehalten -