

Speiseplan

20.5. - 24.5.2024

Montag	
Dienstag	Schwarzwurzelcremesuppe <i>A,G</i> Hörnchennudeln <i>A;C;G</i> Tomatensauce <i>A;L;O</i> und Salat <i>A;C;G;F;M;O</i> Obst
Mittwoch	Legierte Grießsuppe <i>A;F;G;L</i> gebratener Fleischkäse <i>F;L</i> Kartoffeln <i>G</i> und Salat <i>A;C;G;F;M;O</i> Himbeerdessert <i>G</i>
Donnerstag	Backerbsensuppe <i>A;C;G;L</i> Schinkenrahmspätzle <i>A;C;G;</i> Salat <i>A;C;G;F;M;O</i> Birnen-Schokoschnitte <i>A,C,G,H</i>
Freitag	Reibteigsuppe <i>A;G;L</i> Rindsgeschnetzeltes <i>A;F;G;L;O</i> mit Reis und Salat <i>A;C;G;F;M;O</i> Fruchtsalat

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 -