

Speiseplan

13.5. - 17.5.2024

Montag	Fritattensuppe <i>A;C;L</i> Naturschnitzel <i>A;G;L;O</i> mit Polenta <i>A;G</i> und Buttergemüse <i>G;L</i> Schokopudding <i>G</i>
Dienstag	Kräuterknödelsuppe <i>A;C;G;L</i> Makkaroni <i>A;G</i> mit Sauce Bolognaise <i>A;L;O</i> und Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Obst
Mittwoch	Gemüsesuppe <i>A;C;G;L</i> Marillenknödel <i>A;C;G;H</i> mit Butterbrösel <i>A;G</i> und Milch Ananaskompott
Donnerstag	Grießnockerlsuppe <i>A;C;G;L</i> Putenbruststreifen in Rahmsauce <i>A;F;G;L;O</i> mit buntem Gemüsereis <i>G;L</i> Erdbeerjoghurt <i>G</i>
Freitag	Sternchensuppe <i>A;G;L</i> Minifrankfurter <i>M</i> mit Petersilkartoffel <i>G</i> und Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Anisschnitten <i>A;C;G</i>

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 -