








# Unser Speiseplan für diese Woche

KW 30

22.07. - 26.07.2024

<p><b>Montag</b> 22.07.</p>	<p><b>Mittagessen</b></p>		<p><b>„Kinderwunsch essen der Woche“</b> Asiatische Suppe mit Mie Nudeln &amp; Gemüse Karamellpudding mit Vanillesauce &amp; Obst-Topping</p>	<p>22,20 19</p>
			<p><b>Bunter Bio-Obstkorb</b></p>	
<p><b>Dienstag</b> 23.07.</p>	<p><b>Mittagessen</b></p>		<p><b>Kartoffelauflauf</b> Bio-Gurkensalat mit frischem Dill Bio-Tomatensalat</p>	<p>19 - -</p>
<p><b>Mittwoch</b> 24.07.</p>	<p><b>Mittagessen</b></p>		<p>Bio-Farfalle Bio-Rinder Bolognese Bio-Pute Bolognese Vegetarisch: Gemüsebolognese Geriebener Gouda Bio-Grüner Salat</p>	<p>19,31,23 - 19,20,31 -</p>
			<p><b>Bunter Bio-Obstkorb</b></p>	
<p><b>Donnerstag</b> 25.07.</p>	<p><b>Mittagessen</b></p>		<p><b>MSC-Fischstäbchen</b> Bio-Bulgur Bio-Tomatensauce Vegetarisch: Spinat-Käse-Taler mit Kartoffelpüree &amp; Joghurt-Dip</p>	<p>- - - 20,23</p>
<p><b>Freitag</b> 26.07.</p>	<p><b>Mittagessen</b></p>		<p><b>Bio-Putenwiener</b> Bio-Breze Vegetarisch: Obazda-Platte Cocktailtomaten Mini-Donuts</p>	<p>20 19 19 -</p>

Die Speisen sind frei von Farb- und Konservierungsstoffen sowie Geschmacksverstärkern, mild gewürzt und nur wenig gesüßt. Unsere Menüs sind ernährungsphysiologisch ausgewogen. **Änderungen vorbehalten!**

**Allergene:** (Alle Allergene verstehen sich inklusive derer Erzeugnisse!)

18 = Schwefeldioxid

19 = Milch (& Laktose)

20 = Gluten

21 = Soja

22 = Sellerie

23 = Senf

24 = Sesam

25 = Lupine

26 = Erdnuss 27 = Fisch

28 = Krebstiere

29 = Weichtiere

30 = Schalenfrüchte

31 = Eier

2 = Antioxidationsmittel

11 = Säuerungsmittel

12 = Stabilisatoren

14 = Nitritpökelsalz



DER KONRADHOF

HOFFMANN & PARTNER