

Unser Speiseplan für diese Woche

KW 38

16.09. - 20.09.2024

Montag 16.09.	Mittagessen		Bio-Tortellini mit Gemüsefüllung Bio-Tomatensauce Bio-Salatbuffet	a1, a2 - -
	Brotzeit		Bio-Vegane Pizzaschnecken	a2, a5, i
Dienstag 17.09.	Mittagessen		Bio-Kürbiscremesuppe Bio-Bauernbrot Bio-Milchreis Bio-Salatbuffet	- a1, a3 g -
	Brotzeit		Bio-Obstkorb	-
Mittwoch 18.09.	Mittagessen		Bio-Putengeschnetzeltes Bio-Basmatireis dazu Dunkle Sauce Vegetarisch: Bio-Gemüsebällchen Bio-Salatbuffet	- - a2, c, f -
	Brotzeit		Bio-Breze dazu Bio-Butter	a1, g
Donnerstag 19.09.	Mittagessen		Kartoffelauflauf Bio-Salatbuffet	g -
	Brotzeit		Bio-Rohkostplatte	-
Freitag 20.09.	Mittagessen		MSC-Seelachsfilet „Natur“ gegrillt Bio-Bulgur dazu Bio-Zitronensauce Vegetarisch: Bio-Falafel Bio-Salatbuffet	d a1 - -
	Brotzeit		Bio-Marmorkuchen	a2, g, c

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

Änderungen vorbehalten!

Legende Allergenkennzeichnung:

a=Gluten (a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Gerste, a6=Kamut); b=Krebstiere; c=Eier; d=Fische; e=Erdnüsse; f=Sojabohnen; g=Milch; h=Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse, h6=Paranüsse, h7=Pistazien, h8=Macadamie-/Queenslandnüsse); i=Sellerie; k=Senf; l=Sesamsamen; m=Schwefeldioxid und Sulfite; n=Lupinen; o=Weichtiere