

	11.09.-15.09.23	18.09.-22.09.23	25.09.-29.09.23	02.10.-06.10.23
Montag	Nudeln mit Toamaten-Basilikumsoße,Salat a1ijg	Schwenkkartoffeln mit Pfannengemüse,Dip,Salat ijg	Spaghetti Carabonara, veg. Carabonara, Salat a1ijgf	Nudeln mit Käsesoße,Salat a1ijg
Dienstag	Hackbraten, veg. Braten mit Püree,Rahmgemüse,Obst a1ijgfc	Cordon Bleu, veg. Cordon Bleu, mit Kartoffeln, Hollandaise, Brokkoli a1ijgf	gefüllte Zucchini mit Reis und Tomatensoße, Dessert a1ijg	Feiertag
Mittwoch	Kartoffelauflauf mit Gemüse,Dessert ijg	Nudeln in Champignonrahm,Salat aijg	Fischstäbchen, Rührei mit Püree und Spinat, Obst a1ijgc	Wraps mit Putenfleisch, veg. Streifen, Dessert a1fg
Donnerstag	Fischfilet,veg.Fisch, mit Butterreis,Soße,Erbsen aijgcf	Chili con carne,chili sin carne,Baguette,Eia a1ijgf	Schupfnudelpfanne mit Gemüse,Dip,Dessert a1ijgc	Erbsensuppe mit veg. Bockwurst,Baguette,Eis a1ijgf
Freitag	Buffet	Buffet	Buffet	Buffet

Vegetarisches Essen

Essen für Kinder 3,50 €/ für Erwachsene 4,50 €

Anteil der Bio-Lebensmittel mind. 25 %; bei Geflügel 100 %

Bitte beachten Sie: Die Küche behält sich eine kurzfristige Änderung des Speiseplans vor. Diese Änderungen werden nicht veröffentlicht.

Es lässt sich leider aufgrund der Herstellerangaben nicht ausschließen, dass Speisen Spuren von Nüssen, Milchprodukten o.a. Allergenen enthalten können. Bitte fragen Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten in der Küche kurzfristig nach den genauen Inhaltsstoffen.

Gekennzeichnete Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Sulfite, (3) Phosphat, (4) Schwefeldioxid

Gekennzeichnete Allergene: (a) Getreidesorten: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Hafer, (a4) Gerste, (a5) andere Getreidesorten

(b) Nüsse und Saaten: (b1) Haselnüsse, (b2) Walnüsse, (b3) Cashewnüsse, (b4) Sesamsamen, (b5) Pinienkerne, (b6) Pistazien, (b6) Mandeln

Tierische Produkte: (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milchprodukte (u.a. Milcheiweiß, -zucker, -fett etc.), (h) Fleisch (-nebenerzeugnisse)

(i) Sellerie, (j) Senf, (k) Lupine