Vom 15.04.-19.04.2024

Montag
Menü 2: Gemüse-Bratling mit Möhren-Ragout und Kartoffelpüree A,G
Obst

Dienstag
Menü 1: Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten-Lauchsoße und Nudeln A1
Menü 2: No Bratwurst mit Tomaten-Lauchsoße und Nudeln A,C,G
Küchlein A5

Mittwoch
Menü 2: Spätzle A1 mit Brokkoli in Käsesoße G
Milchspeise G

Donnerstag
Menü 1: Kartoffel Gurkensalat G mit Geflügel-Bratwurst A1,C,J,1
Menü 2: Kartoffel Gurkensalat mit No-Bratwurst A1,F,1,3
Rohkost

Freitag
Menü 1: Tomaten-Fischpfanne (Seelachs) mit Bulgur
Menü 2: Vegi-Tomatenpfanne F,I,1,3 mit Bulgur
Obst

ALLERGENE

A GLUTEN HALTIGES GETREIDE (A1WEIZEN, A2 ROGGEN, A3 HAFER,
A4 GERSTE, A5 DINKEL, A6 KAMUT) B KREBSTIERE C EIER D FISCH E ERDNÜSSE F SOJA G MILCH (LAKTOSE)
H SCHALENFRÜCHTE (H1 MANDELN, H2 HASELNUSS, H3 WALNUSS, H4 CASHEWNUSS, H5 PECANNUSS, H6 PARANUSS, H7 PISTAZIE, H8 MACADAMIA)
I SELLERIE, J SENF K SESAMKÖRNER L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, BEI MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/LITER, M WEICHTIERE, N LUPINEN, O GUARKERNMEHL, P JOHANNISBROTKERNMEHL, Q RAUCHSALZ

ZUSATZSTOFFE

1 KONSERVIERUNGSSTOFFE, 2 SÜßUNGSMITTEL, 3 GESCHMACKSVERSTÄRKER, 4 FARBSTOFFE, 5 PHOSPHATE, 6 SCHWEFEL, 7 KOFFEIN, 8 CHININ, 9 GENTECHNIK

Änderungen vorbehalten *Guten Appetit!*