

Menü 1 und Menü 2 4,80 €

Menü 3 4,00 €



Essensplan KW 31 (29.07. - 02.08.2024)

Änderungen vorbehalten !

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	4 Nürnberger (Schwein) mit Salzkartoffeln und Bratensoße, Mixsalat, Kompott (a/Weizen,c,g,h,i,j)		Spaghetti mit Thunfisch-Tomaten-Soße, Parmesan, Gurken-Dill-Salat, Obst (a/Weizen,c,d,g,h,i)		Hähnchen-Rahm-Gulasch mit Fusili, Eisbergsalat, Schokojoghurt (a/Weizen,c,g,h,i,j)
Menü 2		Vegetarisch: gebratene Gnocchi mit Juliennegemüse und Kräuter-Käse-Soße, Karottensalat, Vanillepudding (1,a/Weizen,c,g,h,i)		Vegetarisch: Tortelloni mit Tomaten-Frischkäse-Soße, ger. Käse Rohkostmixsalat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i)	
Menü 3	Vegetarisch: Hörnchennudeln mit Karotten-Sahne-Soße, Mixsalat, Kompott (a/Weizen,c,g,h,i,j)	Kartoffelbrei mit Gemüse und Bratensoße, Vanillepudding (1,3,a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: Schupfnudeln mit Champignon-Rahm, Gurken-Dill-Salat, Obst (a/Weizen,c,g,h,i)	Spätzle mit Gemüse und Rahmsoße, Obst (a/Weizen,c,g,h,i)	Vegetarisch: 3 hausgemachte Serviettenknödel mit Brokkoli-Sahne-Soße, Eisbergsalat, Schokojoghurt (a/Weizen,c,g,h,i,j)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat,

9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12 mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene Stoffe: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch (kann Gräten enthalten), e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf,

k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulfide, m Lupinen, n Weichtiere