

SPEISEPLAN

WÖCHENTLICH NEU, IMMER FRISCH VORAUSS

KW 46: 14.II.-18.II.2022

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce, Brokkoli und Kochschinken in Streifen	1,3,7	Kabeljau-Ragout mit Weisswein, Zitrone und Dill dazu Spaghetti	1,4,7	Orientalische marinierte Hähnchenbrust, gelber Basmatireis, Tomaten-Gurkensalat, Hummus, Datteln	1,7	Schweinekrustentbraten, Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce	7	Hackbällchen Toskana mit Reis	1,4,7,9
Vegetarische Käse-Lauch Pfanne mit Sojahack und Nudeln	1,5,7	Süsskartoffel-Spinat-Curry mit Basmatireis und frischem Koriander	7	Pasta mit Ziegenfrischkäse-Sauce, karamellisierte Birne, Rucola und geröstete Walnüsse	1,7,8	Knuspriger Sesam-Tofu mit Tahini-Erdnuss-Sauce, Brokkoli und Langkornreis	5,11	Mexikanische Kartoffelpfanne mit Kidney Bohnen, Mais, Paprika und Peperoni dazu Kräuterquark	7

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

a. Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d. Geschwärtzt e. Süssungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff