

Unser Speiseplan

für die Woche vom 20.01. – 24.01.2025

Mo



Schweineschnitzel a1, Röstiecken a1, dunkle Soße
Obst



Semmelknödel a1,e,i, Pilzrahmsoße a1,i

Dü



Blumenkohlsuppe i
Gnocchi a1, Soße aus getr. Tomaten, Sahne, Spinat i
Fruchtjoghurt i



Gnocchi a1, MGG Haussoße

Mi



Zwiebelsuppe mit Baguette überbacken a1,i
Quiche Lorraine a1,e,i
Mousse au Chocolat i



Crepe Suzette a1,e,i,

Do



Backfisch a1, Salzkartoffeln, Remoulade i
Gebäck a1,e,i



Gemüsebratling a1, Salzkartoffeln, Remoulade i

Fr



Kartoffeleintopf mit Wienerle,2,3 Fladenbrot a1
Obst



Kartoffeleintopf veg. , Fladenbrot a1

JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

**AUS WIRTSCHAFTLICHEN UND NACHHALTIGEN GRÜNDEN BEHALTEN WIR UNS
ÄNDERUNGEN IN DER SPEISEFOLGE VOR!**



Tagesgericht



vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärtzt, 7) mit Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker, a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse