

Wochenspeiseplan KW 4 vom 23.01—26.01.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<i>Backfisch mit Kartoffel und helle Soße.</i> _{a1.e.b.c.}	<i>Milchreis mit heißen Kirschen.</i> _c	<i>Nudeln Bolognese mit Rinderhackfleisch.</i> _{a1.a.}	<i>Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch.</i> _{a1.a.d.}
Menü 2	<i>Nudel-Gemüse-Pfanne.</i> _{a1.a.c.}	<i>Gemüseschnitzel.</i> _{a1.h.i.d.b}	<i>Chili Sin Carne.</i> _{a1.a}	<i>Vegetarisch Bohneneintopf.</i> _{a1.a.}
Buffet	<i>-Nudelvariationen</i> <i>-Salat mit Dressings.</i> _c <i>-Obst oder Desserts.</i> _c	<i>-Nudelvariationen</i> <i>-Salat mit Dressings.</i> _c <i>-Obst oder Desserts.</i> _c	<i>-Nudelvariationen</i> <i>-Salat mit Dressings.</i> _c <i>-Obst oder Desserts.</i> _c	<i>-Nudelvariationen</i> <i>-Salat mit Dressings.</i> _c <i>-Obst oder Desserts.</i> _c

.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⁾mit enthält Phenylalaninquelle, ⁽¹¹⁾kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, ⁽¹²⁾mit Milcheiweiß, ⁽¹⁶⁾chininhaltig, ⁽¹⁷⁾koffeinhaltig, ⁽²⁰⁾Säuerungsmittel

Allergene: ^(a)Glutenhaltiges Getreide, ^(a1)Weizen, ^(a2)Roggen, ^(a3)Gerste, ^(a4)Hafer, ^(a5)Dinkel, ^(a6)Kamut, ^(a7)enthät Hybridstämme davon, ^(b)Eier, ^(c)Milch, ^(d)Sellerie, ^(e)Fisch, ^(f)Erdnüsse, ^(g)Schalenfrüchte, ^(g1)Mandeln, ^(g2)Haselnüsse, ^(g3)Walnüsse, ^(g4)Kaschunüsse, ^(g5)Pecannüsse, ^(g6)Paranüsse, ^(g7)Pistazien, ^(g8)Macadamianüsse, ^(h)Senf, ⁽ⁱ⁾Sesam, ^(j)Soja, ^(k)Sulfur, ^(l)Krustentiere, ^(m)Lupinen, ⁽ⁿ⁾Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Änderungen vorbehalten