








Speiseplan

25.11.2024 bis 01.12.2024

KW 48

Änderungen vorbehalten

	Menü A	Anzahl	Menü B	Anzahl
Montag 	Kräutercremesuppe Wiener mit Linsen und Spätzle, Salat		Kräutercremesuppe Karthäuser Klöße mit Vanille Soße	
Dienstag 	Nudelsuppe Hähnchenbrust, Rahmsoße, Gnocchi und Salat		Nudelsuppe Gnocchi, Rahmsoße und Gemüsebratling	
Mittwoch 	Gemüsesuppe Roulade, Soße, Spätzle, Gemüse		Gemüsesuppe süßer Milchreis mit Zimt-zucker und Kompott	
Donnerstag 	Spinatsuppe Bratwurst mit Soße, Kraut, Brötchen		Spinatsuppe Kartoffeln mit Pfannengemüse und Dillsoße	
Freitag 	Kohlrabisuppe Lachslasagne und Salat		Kohlrabisuppe Gemüsecurry mit Reis und Salat	
Samstag 	Silvanersuppe Burgunderbraten, Soße, Klöße und Apfelrotkraut		Silvanersuppe Spätzle-Pfifferling Pfanne mit Apfelrotkraut	
Sonntag 	Markklößchensuppe Hähnchenschlegel mit Kartoffelgratin und Salat		Markklößchensuppe Kartoffelgratin und Salat	

1. mit Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. mit Nitritpökelsalz, 4. Antioxidationsmittel, 5. geschwefelt, 6.gewachst, 7. mit Süßungsmittel, 8. enthält eine Phenylalaninquelle, 9. mit Phosphat, 10. Backtriebmittel, 11 Geschmacksverstärker, 12 Säureregulator

A Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel), B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse,

D Fische und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse,

H Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (H1 Haselnuss, H2 Mandel, H3 Walnuss, H4 Cashew, H5 Pekanuss, H6 Paranuss, H7 Pistazien, H8 Macadamianuss), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse,

J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und entsprechende Sesamerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse