



19.10-23.10.26

Wunsch-Speiseplan

4C



MONTAG

- Zuccchinisuppe mit Backerbsen (aW)
- Lachs in Dillsauce mit Roter Beete, Kartoffeln (g8)
- Süßkartoffel-Chiafritten mit Kürbissauce u. Kartoffeln (a)
- Himbeerjoghurt (g8)

DIENSTAG

- Champignonsuppe
- Kloß mit Soße, Ofengemüse
- Stracciatella-Joghurt (g8)

MITTWOCH

- Pfannkuchensuppe (aW)
- Tortellini mit Tomatensauce (aWg8c)
- Rote Grütze mit Vanillesauce (g8)

DONNERSTAG

- Nudelsuppe mit frischer Petersilie (aW)
- Döner mit Gyros (aWg8)
- Schokopudding (g8)

FREITAG

- Herbstlicher Eintopf mit Würstchen (i)
- Dampfnudeln mit Schoko u. Vanillesauce (aWg8)

& eine tägliche Auswahl frisch zubereiteter Rohkost-Salate!

Wir verarbeiten Obst und Gemüse aus dem Bio-Anbau. Durch den Verzicht auf eine Voranmeldung der Essensteilnehmer sowie durch Witterungseinflüsse kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Wir bitten daher um Ihr Verständnis. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Schaukasten oder an der Kasse in einem Ordner.

Allergene: a Gluten (aW Weizen, aR Roggen, aD Dinkel, aHa Hafer, aG Gerste), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte (hH Haselnüsse), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxide und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 gewachst

