

Glutenfrei

Speiseplan

19.10. bis 23.10.2026

KW 43	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag	Seelachsfilet in Mandelbutter mit Schnittlauchkartoffeln und Salatbeilage			
Dienstag	Gemüsepfanne „Suzy Wong“ mit Hähnchenstreifen und Basmatireis f.			
Mittwoch	Chili con Carne mit Hackfleisch vom Rind und Reis			
Donnerstag	Sauerbraten mit Rotkohl und Butterkartoffeln			
Freitag	Schweinefilet in Bratensoße mit Butter- kartoffeln und Bohnensalat			
Ausweichmenüs tägl.: a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a. b) Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g.				

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Pökelsalz, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel

Allergene:

a.)Gluten, b.)Krebstiere, c.)Eier, d.)Fisch, e.)Erdnüsse, f.)Soja, g.)Milch-Lactose, h.)Schalenfrüchte, i.)Sellerie, j.)Senf, k.)Sesam, l.)Schwefeldioxyd, m.)Lupinen, n.)Weichtiere

- Änderungen vorbehalten -