

Glutenfrei

Speiseplan

12.10. bis 16.10.2026

KW 42	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag	Schollenfilet in Zitronenbutter mit Mexikogemüse und Salzkartoffeln			
Dienstag	Linsen mit einem Paar Saiten und Würfelkartoffeln 7.i.j.			
Mittwoch	Hähnchenbrustfilet in Asia-Soße mit Reis und Salatbeilage f.			
Donnerstag	Fleischkäse in Bratensoße mit Petersilienkartoffeln und rote Beete			
Freitag	Mailänder Seelachsfilet mit Tomaten-Basilikum-Soße, Püree und Grillgemüse g.			
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 -