

Glutenfrei

Speiseplan

20.07. bis 24.07.2026

KW 30	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag	Gebr. Fleischkäse in Zwiebelsoße mit Stampfkartoffeln 7.			
Dienstag	Linsen mit einem Paar Saiten und Würfelkartoffeln 7.			
Mittwoch	Alaska Seelachsfilet im Gemüsesud mit Reis und Salatbeilage i.			
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet natur in Zigeunersoße mit Schnittlauchkartoffeln und Salatbeilage			
Freitag	Gegrillter Schweinehals in Zwiebel-Senfsoße mit Gemüsereis i.			
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 -