

Glutenfrei

Speiseplan

26.10. bis 30.10.2026

KW 44	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag	½ Hähnchen mit Salatbeilage			
Dienstag	Rotbarschfilet im Gemüsesud mit Salzkartoffeln und Bohngemüse d.J.			
Mittwoch	Kalbsbraten mit Petersiliekartoffeln und Salatbeilage			
Donnerstag	Gebratene Hähnchen- keule in Bratensoße, mit Paella-Reis und Salatbeilage			
Freitag	Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Püree 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