Speiseplan KW 28 10.07.-14.07.23

Unser Speiseplan gestaltet sich nach: angelehnt an DGE-Qualitätsstandart

Montag 10.07.23	Dienstag 11.07.23	Mittwoch 12.07.23	Donnerstag 13.07.23	Freitag 14.07.23
Gnochi$_{A1,C}$ "al forno" in Tomatensoße$_{G}$, mit Käse überbacken, dazu Rohkost	Grünkernpflanzerl$_{A1,C}$ mit Bulgur$_{A1}$, Ketchup und Bohnen	Reiberdatschi$_{A1,C}$ mit Apfelkompott, Rohkost	Currywurst vom Rind$_{3}$(Für Vegetarier Seitanwurst$_{A1}$) mit Kartoffelecken und Coleslaw$_{G}$	Chili sin Carne mit Sour Creme$_{G}$, Käse und selbstgebackenem Fladenbrot$_{A1}$
Nachmittags	Nachmittags	Nachmittags	Nachmittags	Nachmittags
Brotzeit	Brotzeit	Brotzeit	Brotzeit	Brotzeit

Allergene: **A** = glutenhaltiges Getreide; **A1** = Weizen, **A2** = Roggen, **A3** = Gerste, **A4** = Hafer, **A5** = Dinkel, **B** = Krebstiere, **C** = Eier, **D** = Fische, **E** = Erdnüsse, **F** = Soja, **G** = Milch (einschließlich Laktose), **H** = Schalenfrüchte; **H1** = Mandeln, **H2** = Pistazien, **H3** = Haselnuss, **H4** = Walnuss, **I** = Sellerie, **J** = Senf, **K** = Sesamsamen, **L** = Sulphite, **M** = Lupinen, **N** = Weichtiere

Zusatzstoffe: **1** = mit Farbstoff, **2** = mit Konservierungsstoff, **3** = mit Nitrit, **4** = mit Antioxidationsmittel, **5** = mit Geschmacksverstärker, **6** = geschwefelt, **7** = geschwärzt, **8** = gewachst, **9** = mit Phosphat, **10** = mit Süßungsmitteln, **11** = enthält eine Phenylalaninquelle, **12** = coffeinhaltig, **13** = chininhaltig **14** = genetisch verändert

Wir wünschen Guten Appetit
(Änderungen vorbehalten)