



iss was



iss was

Speiseplan

Bestellung des jeweiligen Menüs am Vortag bis 12.00 Uhr

Bestellannahme für Montag ist am Freitag bis 12.00 Uhr

6.3. - 10.3.23 KW.: 10	Menü 1 3,50 €	Menü 2 4,50 €
Montag	„Pastapfanne „Green Power“ Bio-Erbesen, Bio-Brokkoli, (E,B,J) Gouda-Käse und Rote-Bete-Salat	Ungarischer Gulasch (Rindfleisch) mit Knödel dazu (H,B,E) Chinakohlsalat-Joghurtdressing
Dienstag	Wilder-Gemüseintopf mit Buchstabennudeln, kleines Vollkornbrötchen (D,E,H,J) Bio-Kaiserschmarrn mit Vanillesauce (B,E,J)	Fish (Kabeljau MSC) paniert „Ahoi“ mit Kartoffel-Chips, Kräuterquark dazu Rote-Beete-Salat (B,D,E,F,H,J)
Mittwoch	Allgäuer Käsespätzle (2,8,B,E,H,J) mit Röstzwiebeln, Eisberg-Gurken-Salat (B,E,H,J)	Geflügelbällchen in Rahmsauce,(E,J) Bio-Vichy-Karotten dazu Nudeln (H,B,E,J)
Donnerstag	Gemüsegulasch (E,H,B) mit Kartoffelknödel und Kopf-Gurkensalat mit Joghurt-Dressing	Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen, Möhren, Sellerie, Bockwurst dazu Laugenbrezel (E,H,J)
Freitag	kein Essen	kein Essen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Kennzeichnung von Allergenen	
1 mit Phosphat 2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Farbstoff 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Milcheiweiß 6 mit Phenylalaninquelle 7 mit Emulgator	8 mit Antioxidationsmittel 9 mit Geschmacksverstärker 10 geschwärzt 11 mit Geflügelfleischanteil 12 koffeinhaltig 13 enthält genetisch veränderte Organismen 14 mit Nitrat	A mit Krebstieren / Krebstiererzeugnissen B mit Ei / Eierzeugnissen C mit Soja / Sojaerzeugnissen D mit Erdnusserzeugnissen E mit glutenhaltigen Getreide / Getreideerzeugnissen F mit Fisch / Fischerzeugnissen G mit Sesam / Sesamerzeugnissen	H mit Sellerie / Sellerieerzeugnissen I mit Schwefeldioxid und Sulfat (ab 10mg/kg) J mit Milch / Milcherzeugnissen K mit Weichtieren / Weichtiererzeugnissen L mit Schalenfrüchten M mit Lupinen / Lupinerzeugnissen O kann Senf / Senferzeugnisse erhalten