

SPEISEPLAN VOM 19.09.2022 – 23.09.2022

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 19.09.	Klare Gemüsesuppe mit Nudeleinlage A/C/L Rindgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen A/L/M/O Reis G Gemischter Salat C/G/M/O	Klare Gemüsesuppe mit Nudeleinlage A/C/L Kürbisrisotto G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 20.09.	Knoblauchsuppe A/G/L/O Gebackenes Hähnerschnitzel A/C/G Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Knoblauchsuppe A/G/L/O Spaghetti mit Gemüsesugo A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Mittwoch, 21.09.	Backerbsensuppe A/C/L Schweinsbraten M Sauerkraut A/L/O Serviettenknödel A/C/G/H/N	Backerbsensuppe A/C/L Falafelbällchen auf Blattsalat A/C/G/L/M/O Joghurtsauce G/M/O
Donnerstag, 22.09.	Karottencremesuppe A/G/L/O Lasagne al forno A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Karottencremesuppe A/G/L/O Spinatlasagne A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 23.09.	Linsensuppe L Gebratenes Rotbarschfilet A/D Weißweinsauce A/G/L/O Salzkartoffel Gemischter Salat C/G/M/O	Linsensuppe L Gemüsecurry G/L/O Couscous A/G/L Gemischter Salat C/G/M/O

GUTEN APPETIT

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“,

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose),

H-Schalenfrüchte (Nüsse), L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet,

unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.“