



Speiseplan KW 6 /2018

Woche vom 05.02.18 bis 09.02.18

	Hauptmenü	Vegetarisch
Montag	Fleischküchle ^{1,9} mit Püree ¹³ und Rotkohl Salatbuffet Obst	Blumenkohl-Käse-Medallion ⁹ mit Püree ¹³ Salatbuffet Obst
Dienstag	Hähnchencurry ¹³ mit Reis Salatbuffet Pudding ¹³	Curryreis mit Gemüse Salatbuffet Pudding ¹³
Mittwoch	Spinat ¹³ mit Salzkartoffel und Spiegelei ⁹ Salatbuffet Tiramisu ^{1,9,13}	Spinat ¹³ mit Salzkartoffel und Spiegelei ⁹ Salatbuffet Tiramisu ^{1,9,13}
Donnerstag	Grießklöschensuppe ^{1,9} Salatbuffet Dampfnudeln ^{1,9} mit Vanillesauce ¹³	Grießklöschensuppe ^{1,9} Salatbuffet Dampfnudeln ^{1,9} mit Vanillesauce ¹³
Freitag	FASCHING	FASCHING

Allergene:

1 Weizen, 6 Kamut, 11 Erdnüsse, 16 Haselnüsse, 21 Queenslandnüsse, 26 Schwefeldioxid und Sulfite, 2 Roggen, 7 Hybridstämme, 12 Soja, 17 Kaschunüsse, 22 Walnüsse, 27 Lupinen, 3 Gerste, 8 Krebstiere, 13 Milch, 18 Pekannüsse, 23 Sellerie, 28 Weichtiere, 4 Hafer, 9 Eier, 14 Mandel, 19 Paranüsse, 24 Senf, 5 Dinkel, 10 Fische, 15 Pistazien, 20 Macadamianüsse, 25 Sesamsamen

Zusatzstoffe:

a mit Farbstoff, c mit Nitritpökelsalz, e mit Geschmackverstärker, g geschwärzt, i mit Süßungsmitteln, b mit Konservierungsstoff, d mit Antioxidationsmittel, f geschwefelt, h gewachst, j mit Phosphat,