Liebfrauenhaus

Speiseplan vom 10.02.25 - 14.02.25 KW 07

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hähnchenkeule G gebackenen Kartoffeln frischem Gemüse	Schnitzel S, a Kartoffelsalat 2, j	Lasagne R, a, g Mixsalat	Bratfischfilet natur Herzogin Kartoffeln g Erbsengemüse	Gulaschsuppe R Baguette a, k
Hausgemachte Käsespätzle a, c, g Röstzwiebeln, Soße frischem Gemüse	Fussili a Käsesoße g	Gemüselasagne a, g Mixsalat	Gnocchis c Bunte Gemüsestreifen Tomatensoße	Grießschnitte a,g Erdbeerkompott
Frisches Obst	Rohkost	Wackelpudding 1 Vanillesoße g	Kuchen mit bunten Steuseln a, c	

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstof, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt , 9 - geschwefelt, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - coffeinhaltig, 12 - chininhaltig, J - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Dinkel, a3 - enth. Kamut, a4 - enth. Roggen, a5 - enth. Gerste, a6 - enth. Hafer, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei) , g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere

Legende der Informationen

A - mit Alkohol, F - Fisch, G - Geflügel, H - enth. Hühnchenfleisch, Me - mit Milcheiweiß, Mi - unter Verwendung von Milch, N - mit Nitritpökelsalz, R - Rindfleisch, S - mit Schwein oder tier. Fett, Sa - unter Verwendung von Sahne, 13 - ., . - - enth. Persipan, . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - ., . - .

Hallo, ich bin die Raupe „UNNU“
Ich esse nur
Unbehandelt, Naturbelassen, Natürlich, Ungespritzt.