

Speiseplan

17.6. - 21.6.2024

Montag	Schnittlauchdukatensuppe A;C;G;L Käsespätzle A;C;G; mit Salat A;C;F;G;M;O Kuchen A,c,G
Dienstag	Tomatensuppe A;L;O Faschierte Laibchen A;C;G;L;O mit Püree G; Erbsen A;C;G;L Topfencreme G
Mittwoch	Karfiolcremesuppe A;C;G;L Gebackenen Seelachs A;C;D;M Petersilienkartoffeln G und Salat A;C;G;F;M;O Obst
Donnerstag	Nudelsuppe A;C;G;L Reisfleisch A;F;G mit Salat A;C;F;G;M;O Joghurt G
Freitag	Karottencremesuppe A;C;L Kiachl A;C;G mit Preiselbeeren, Milch und Pfirsichkompott

Zutaten mit allergenem Potenzial: **A** Getreide; **B** Krebstiere; **C** Eier

D Fische; **E** Erdnuss; **F** Soja; **G** Milch; **H** Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie; **M** Senf; **N** Sesam; **O** Sulfite; **P** Lupinen; **R** Weichtiere (Muscheln)

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

- kurzfristige Änderungen vorbehalten -