



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

17.4.-21.4.2023 KW.: 16	Menü 1 3,50 €	Menü 2 4,50 €
Montag	Schupfnudel-Gemüsepfanne Fingermöhren, Erbsenschoten, Champignons, Salat (B,E,H,J,C,12)	Spiralnudeln mit Putenhackfleisch, Tomaten, frischen Kräutern, Parmesan, dazu Salat (B,C,E,F,J)
Dienstag		
Mittwoch	Allgäuer Käsespätzle (2,8,B,E,H,J) mit Röstzwiebeln und Salat	Geflügelhacksteak „Hawaii“ mit Ananas, Currysauce, Reis und Eisberg-Möhren-Salat (E,H,J,B)
Donnerstag	Röstkartoffeln aus Beck mit frischer Petersilie, Kresken Rührei, (B,J) Kopf-Gurkensalat mit Joghurt-Dressing Pfannekuchen mit Vanillesauce (B,E,H,J)	Loempia (Frühlingsrolle) vegan auf Nasi-Goreng Hoisin-Sauce dazu Salat (B,E,G,H,J,C,3,8)
Freitag	„Bio“ Blumenkohl-Brokkoli-Dinkel- Auflauf mit Sojabéchamel dazu Möhrensalat (B,E,H,J)	Ungarischer Gulasch (Rindfleisch) mit Knödel dazu (H,B,E) Chinakohlsalat-Joghurtdressing

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