









	Mo 16.12.2024	Di 17.12.2024	Mi 18.12.2024	Do 19.12.2024	Fr 20.12.2024	Sa 21.12.2024	So 22.12.2024
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Kartoffel-Gemüse-Eintopf 28 Brötchen 20/20 W 	Hot Dog 2/3/8/20/20W/28/29 Röstzwiebel Gurke Senf Ketchup 9/20/20W/29 	Putengyros Langkomreis Grillgemüse 	Fischstäbchen (MSC) 20/20 W/21 Salzkartoffeln Mischgemüse 			
Menü 2	Käsespätzle 20/20 W/23/26 Petersiliensauce 26 	Grillkartoffel Tomatenragout Kräuterschmand 23/26/29 	Kürbis-Steckrübenrösti 20/20 W Langkomreis Grillgemüse 	Gemüselasagne 20/20 W/23/26/28 			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Vanillepudding 1/3/26			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten