



Menüplan vom 21.04.-25.04.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Dienstag	Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu Salat und Dessert <small>*A(W),G,3</small>	paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße und BIO Nudeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W),C,I,3</small>
Mittwoch	Gnocchi in Tomaten-Gemüsesoße mit Reibekäse dazu Dessert <small>*A(W),G,3</small>	Schweinerückensteak „Jäger Art“ mit BIO Spätzle sowie Salat und Dessert <small>*A(W),3</small>
Donnerstag	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Schnittlauchsoße dazu Dessert <small>*A(W),C,G</small>	Fleischküchle auf Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln sowie Dessert <small>*A(W),C,G</small>
Freitag		

Zusatzstoffe und Allergene: 1. Farbstoff, 2. konserviert, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. Phosphat, 7. mit Süßungsmitteln, 8. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 15. Unter Schutzatmosphäre verpackt, 17. koffeinhaltig
A. Glutenhaltige Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste, H=Hafer, D=Dinkel, K=Kamut), B. Krebstiere, C. Eier, D.Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch/ Laktose, H. Schalenfrüchte (H=Haselnüsse, K=Kaschunüsse, M=Mandeln, Ma=Macadamianüsse, P=Pistazien, Pa=Paranüsse, Pe=Pekannüsse, W=Walnüsse), I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid und Sulfite

Die hier aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf dem Speiseplan ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil des Produktes sind oder ob sie nachträglich zugeführt wurden. Wir achten jedoch darauf, dass Geschmacksverstärker und Aromen nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden.

Die Angaben auf dem Speiseplan zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen sind nicht abschließend ohne Gewähr. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten und technologisch Verunreinigungen einzelner Produkte, können nicht ausgeschlossen werden.