



täglich

**große bunte Salatplatte
mit Brötchen**

Menüplan vom 22.12.-26.12.2025

Menü 1

Menü 2

Montag	Linseneintopf mit frischem Gemüse und Kartoffelschnitt dazu ein Brötchen sowie Dessert	Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Jägersoße und BIO Bandnudeln sowie Salat und Dessert <small>*A(W,G),G,3</small>
Dienstag	Gemüselasagne auf Tomatenspiegel dazu Dessert <small>*A(W),F,G,J,3</small>	Züricher Rahmgeschnetzeltes mit BIO Gemüserais sowie Salat und Dessert <small>*A(W),G,3</small>
Mittwoch		<i>Wir möchten uns auch dieses Jahr ganz herzlich bei Ihnen für Ihre Treue und das von Ihnen in uns entgegengebrachte Vertrauen bedanken.</i> <i>Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein schönes Weihnachtsfest.</i> <i>Frank Florian und das gesamte Küchenteam.</i>
Donnerstag		
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