





Speisenplan Vegetarisch

Woche vom 04.12.-08.12.2023

<p>Montag</p> 	<p>2 gekochte Eier in Senf-Kräuter-Soße dazu Salzkartoffeln</p> <p>Allergene: Eier, Senf, Milch, sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>
<p>Dienstag</p> 	<p>Nudeln mit fruchtigem Tomatenragout Parmesan* Salatbar Dessert</p> <p>Allergene: Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht *Eier, Milch (einschließlich Laktose) sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</p>
<p>Mittwoch</p> 	<p>Gemüsepuffer mit Rahmsoße und Salzkartoffeln Salatbar Obst</p> <p>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Eier, Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>
<p>Donnerstag</p> 	<p>Brokkoli-Nuss-Ecke mit Kartoffelsalat dazu Remoulade* Salatbar Dessert</p> <p>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien, Sellerie, Weizen, Hafer, Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Eier, Senf, Schwefeldioxid und Sulphite (SO₂) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>*E160a Carotin; E202 Kaliumsorbat; E211 Natriumbenzoat; E262 Natriumacetate; E296 Äpfelsäure; E330 Citronensäure; E401 Natriumalginat; E412 Guarkernmehl; E950 Acesulfam K; E954 Saccharin</p>
<p>Freitag</p> 	<p>Pellkartoffeln mit hausgemachten Kräuterquark</p> <p>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</p>