Speiseplan

für die Woche vom 04.März 2024 bis 08.März 2024

*) ohne Schwein

Bei Änderungen bitten wir um Verständnis

Menü: A

Montag, 04.03. *)

Kräuter-Rahm-Geschnetzeltes

(Huhn) (a₁,b,d,e,n) mit Cous-Cous (a₁)

Dessert

Menü : B

Vegetarisch

Montag, 04.03. *)

Blumenkohl-Käse-Medaillons (a1,d,e,f)

Rahmsoße, Cous-Cous (a1)

Dessert

Dienstag, **05.03**. *)

Gnocci die Patate / Kartoffelgnocci (a1)

Käsesoße (a₁,b,e,n) oder Tomatensoße (a₁,b,d,e)

mit Blattspinat mit Käse (b)

Dessert

Linsen-Kartoffeleintopf (a₁,d,e,f,n)

___ .

Mittwoch 06.03. *) Mittwoch, 06.03. *)

mit 1 Paar Putenwiener(8), Brot(a₁) mit Räuche

Obst

Linsen- Kartoffeleintopf (a₁,d,e,f,n)

mit Räuchertofu(f), Brot(a₁)

Obst

Donnerstag, 07.03. *)

Rindergulasch (a₁,d,e)

mit Spätzle (a1,b,c)

Dessert

Donnerstag, 07.03. *)

Allgäuer Käsespätzle (a1,b,c)

mit Röstzwiebeln (a₁)

Dessert

Dazu täglich frische Salate vom Buffet Wir wünschen allen einen guten Appetit ©

a=Glutenhaltiges Getreide (a1 =Weizen,a2 =Dinkel,a3 =Roggen,a4 =Hafer), b=Milch, Lactose, c=Eier d=Sellerie e=Senf f=Sojabohnen h=Sesamsamen i= Erdnüsse j=Schalenfrüchte (j1 =Haselnuss, j2 = Mandel, j3 =Kokosnuss, j4 = Cashew, j5 =Sonnenbl.kerne) k =Krebstiere g=Fisch i=Weichtiere m=Lupinen n=Schwefeldioxid und Sulfite, 15 =Emulgator, Wir weisen darauf hin, dass in unserem Betrieb Gluten, Nüsse, Schalenfrüchte, Sesam, Sellerie, Soja, Fisch, und Ei verarbeitet werden und daher Spuren in den Gerichten nicht auszuschließen sind.