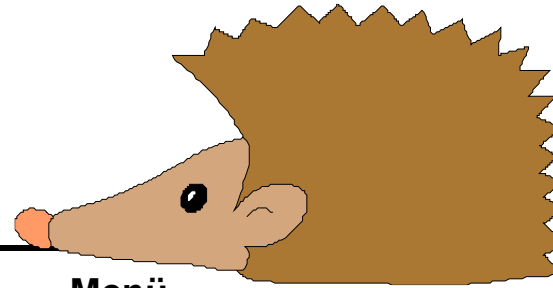
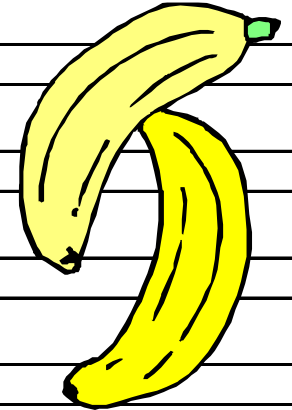
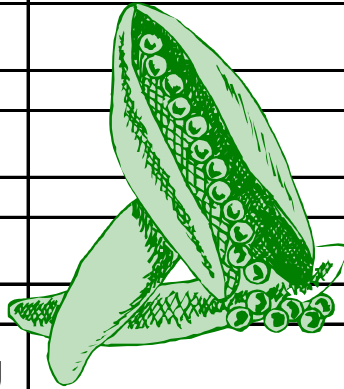


Jahreszeiten-Speiseplan Frühling 6

Woche vom 26.04. bis 30.04.2021



Wochentag	Menü
Montag	Linsengemüse (Linsen, Möhren, Broccoli) mit Spätzle (A ₁)
Dienstag	Marinierte Putenbrustfilets mit buntem Gemüsereis (B)
Mittwoch	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Mini-Brötchen (A ₁)
Donnerstag	Seefisch aus dem Ofen (F) mit Rahmlauch (I,10) und Couscous (A ₁)
Freitag	Bunter Nudel-Gemüse-Auflauf (A ₁) überbacken mit Reibekäse (I,10)



Für jeder Jahreszeit gibt es einen neuen Speiseplan deshalb Wiederholung nach 7 Wochen = etwa 2x in jeder Jahreszeit
Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche bezüglich des Speiseplans mit wir werden sie gern bei unserer Planung bachten.

Welcher Seefisch verarbeitet wird können wir erst am Freitag der Vorwoche mitteilen, sprechen Sie uns gern an.

Änderungen behalten wir uns vor, wenn Ware nicht lieferbar ist.

Kennzeichnungspflichtige Allergene: A₁=Weizen, A₂=Hafer, A₃=Roggen, B=Sellerie/-erzeugnisse, C=Krebstiere/-erzeugnisse
D=Lupine/-erzeugnisse, E=Sesam/-erzeugnisse, F=Fisch/-erzeugnisse, G=Senf/-erzeugnisse, H₁=Mandeln, H₂=Walnüsse, H₃=Haselnüsse,
I=Milch/-erzeugnisse, J=Schwefeldioxid/Sulfite, K=Soja/-erzeugnisse, L=Erdnüsse/-erzeugnisse; M=Eier/-erzeugnisse, N=Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt,
6=gewachst, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, 9=koffeinhaltig, 10=Milcheiweiß