



Speiseplan Habenhausen für die Woche vom 14.–18. August

Montag	Süßkartoffelsuppe (g, i) Eintopf der Saison mit oder ohne Fleisch und Baguette (a, i) Apfelkompott (o, 3)
Dienstag	Gemüsesuppe(g, i) Kartoffeln mit Eiern in grüner Sauce (c, g) Stracciatellakuchen (a, c, g)
Mittwoch	Frischkäsesuppe mit Petersilie (g, i) Fisch mit Dillsauce und Naturreis (d, g, a) Obst der Saison (o)
Donnerstag	Möhrensuppe (g, i) Köttbullar mit Kartoffelecken und Mischgemüse (c) Weiße Mousse (c, g)
Freitag	Rote-Bete-Suppe (g, i) Kräuterlachs im Blätterteigmantel mit Brokkoli und Zitronensauce (d, a, g) Quarkauflauf (a, c, g)

Wir bieten täglich eine Auswahl frisch zubereiteter Salate

Da wir auf die Anmeldung der Essensteilnehmer verzichten und täglich frisch kochen, kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen.

Zusatzstofflegende: 1 – mit Konservierungsstoff; 2 – mit Antioxidationsmittel; 3 – Geschmacksverstärker; 4 – Süßungsmittel; 12 – mit Farbstoff; 13 – geschwefelt; 14 – geschwärzt; 15 – gewachst; 16 – mit Phosphat. a – glutenhaltiges Getreide; b – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c – Eier und Eierzeugnisse; d – Fisch und Fischerzeugnisse; e – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; g – Milch und Milcherzeugnisse; h – Schalenfrüchte/Nüsse; i – Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j – Senf und Senferzeugnisse; k – Sesam- und Sesamerzeugnisse; l – Schwefeldioxid/Sulfite; m – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; o – Fructose.