



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

Montag	Hackklopse vom Rind in Kapernsauce Salzkartoffeln, Rote Bete Vanillepudding Kirschkompott
Dienstag	Gurkensalat Bratfisch von Seelachs, Fingermöhren, Kartoffelgratin Gemischtes Eis mit Streusel
Mittwoch	Tortellini mit Spinat in Käse-Sahne-Sauce, Gabelspaghetti in Tomatensauce Mangosorbet
Donnerstag	Rührei, Kartoffelpüree, Brokkoli gedünstet, Blumenkohlbratling Apfelkuchen mit Streusel
Freitag	Lasagne aus Rinderhack und Gemüselasagne mit Spinat Gemischtes Eis mit Sahne

Wir bieten täglich frische Rohkost und Salate der Saison an

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.