



Speiseplan Vahr für die Woche vom 30. November – 4. Dezember

Montag	Frikadellen (a, c) oder vegetarische Alternative (c, g) mit Kartoffeln und Gemüse Apfeltraum (3, g)
Dienstag	Bulgurpfanne mit Currysauce (a, g) Kaiserschmarrn (a, c, g)
Mittwoch	Pute mit Ananas und Käse (g) überbacken oder vegetarische Alternative dazu Reis, Sauce (g) und buntes Gemüse Eis (g)
Donnerstag	Fish (a, d) & Chips mit hausgemachter Remoulade (g) und Gemüsebeilage Zitronenkuchen (a, c, g)
Freitag	Vegetarische Cannelloni (a, c, g) in Tomatensauce mit Parmesan (g) Obst

Wir bieten täglich eine Auswahl frisch zubereiteter Salate

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

Zusatzstofflegende: 1 – mit Farbstoff; 2 – konserviert; 3 – Antioxidationsmittel; 4– Geschmacksverstärker; 5 – geschwefelt; 6 – geschwärzt; 7 – gewachst; 8 – mit Phosphat; 9 – unter Schutzatmosphäre verpackt; a – glutenhaltiges Getreide, a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4 – Hafer; b – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c – Eier und Eierzeugnisse; d – Fisch und Fischerzeugnisse; e – Erdnüsse und Erdnuserzeugnisse; f – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; g – Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose); h – Schalenfrüchte/Nüsse, h1 – Mandeln, h2 – Haselnüsse, h3 –Walnüsse, h4 – Kaschunüsse, h5 – Pecannüsse, h6 – Paranüsse, h7 – Pistazien, h8 - Macadamianüsse; 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. Auf Anfrage halten wir nähere Informationen bereit.