



Speiseplan Vahr für die Woche vom 20. – 24. März

Montag	Käsespätzle mit und ohne Würfelspeck (2,3) Apfeltraum (g)
Dienstag	Bratnudeln (a) mit und ohne Hühnerfleisch Wackelpudding mit Vanillesauce (g)
Mittwoch	Chili con oder sin Carne Milchreis (g)
Donnerstag	Cremige Kartoffelsuppe (1,3,i) Frisches Obst
Freitag	Wraps (a) mit verschiedenen Füllungen und Dipp (g) Verschiedenes

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 Erdnusserzeugnisse; 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.