



## Speiseplan Vahr für die Woche 25.09. - 29.09.

<b>Montag</b>	Nudeln (a) nach Art Bami Goreng  Apfeltraum (g)
<b>Dienstag</b>	Lachs in Sahnesauce (g) mit Reis  Wackelpudding mit Vanillesauce (g)
<b>Mittwoch</b>	Wraps (a) mit verschiedenen Füllungen und Dips (g)  Frisches Obst
<b>Donnerstag</b>	Nudeln (a) mit Tomatensauce (a, f) und Parmesan (1, 2, g)  Vanillepudding (g)
<b>Freitag</b>	Rührei mit Kartoffelpüree (g) und Spinat (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.