



Speiseplan Vahr für die Woche 23.02. – 27.02.

Montag

Borschtsch mit Schmand (g) dazu Reis
Apfeltraum (3,g)

Dienstag

Fisch(d) mit Kartoffelpüree (1,3,9,g,l)
Kuchen (a,c)

Mittwoch

Currywirsing mit Kartoffeln
Pudding mit Schokoladengeschmack (g)

Donnerstag

Erbsenpüree mit Wurstgulasch (a,i,2,8,9)
Frisches Obst

Freitag

Wochenrückblick

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 Eiererzeugnisse; 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.