



Speiseplan Vahr für die Woche 09.03. – 13.03.

Montag	Hühnerfrikassee (a,g) oder Gemüsefrikassee (g) mit Reis Frisches Obst
Dienstag	Kartoffelecken mit Dip (i,g) und Ofengemüse Eis (g)
Mittwoch	Würziges Linsencurry Apfeltraum(g)
Donnerstag	Käsespätzle mit Speck (2,3,8) und Röstzwiebeln (a) Kuchen (a,g)
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 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.