



Speiseplan Vahr für die Woche 18.08. – 21.08.

Montag	Chili con Carne (i), oder Chili sin Carne (i) mit Reis Kuchen (a,c)
Dienstag	Vollkornspaghetti (a,g) mit Käsesahnesoße (a,g) Frisches Obst
Mittwoch	Bohneneintopf (i) mit Kasslerwürfeln (2,3,8) Joghurt mit Frucht (g)
Donnerstag	Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken (g,a) Grüner Wackelpudding mit Vanillesoße (1,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 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.