

SPEISEPLAN

ESSEN AUF RÄDERN

esskultur
FRISCH · REGIONAL · INDIVIDUELL

08.08.2022-14.08.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAG	Gemüsebrühe mit Kalbsbällchen	Gemüsecremesuppe	Haferflockensuppe	Tomatencremesuppe	Leberspätzlesuppe	Frittatensuppe	Kohlrabisuppe
	AGMLF	AGMLF	AGMLF	AGMLF	AGMLF	AGMLF	AGMLF
	Currygeschnitzeltes mit Reis und Tomatensalat	Leberkäse mit Bratkartoffeln und Karottensalat	Geschmorte Hühnerkeule mit Paprika und Polenta	Gebackene Zucchini mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Kräutersauce	Topfenstrudel mit Vanillesauce und Kartoffelsalat	Gnocchi mit tomatisiertem Gemüse und Bergkäse	Putenragout mit Knödel und Kraut
	ACGMLF		ACGMLF	ACGMLF	ACGMLF	#	ACGMLF
	Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	Bratkartoffelgröstel mit Karottensalat	Polenta mit Paprikasauce		Backfisch mit Kräutersauce und Kartoffelsalat		Knödel an Pilzrahmsauce
	ACGML	ACGML	ACGML				ACGML
Pudding	Topfencreme	Obströster	Joghurtcreme	Fruchtcreme	Obströster	Mousse	
ACGML	ACGML		ACGML	ACGML	ACGML	ACGML	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (LMIV 1169/2011):

- A) Glutenhaltige Getreide - B) Krebstiere - C) Ei - D) Fisch - E) Erdnuss - F) Soja - G) Milch / Laktose
- H) Schalenfrüchte - L) Sellerie - M) Senf - N) Sesam O) Sulfite - P) Lupine - R) Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Sozialdienste **Lustenu**

