

SPEISEPLAN

ESSEN AUF RÄDERN

esskultur
FRISCH · REGIONAL · INDIVIDUELL

26.09.2022-02.10.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAG	Brokkolicremesuppe	Nudelsuppe	Kürbiscremesuppe	Kalbsbällchensuppe	Karotten-Orangensuppe	Haferflockensuppe	Kräuterrahmsauce
	AGMLF	AGMLF	AGMLF	AGMLF	AGMLF	Kräuterrahmsauce	AGMLF
	Kürbis-Kartoffeleintopf mit Reis und Selchrippe	Lasagne mit Eisbergsalat	Hühnerschnitzel mit Rahmsauce, Erbsen und Nudeln	Käsespätzle mit Kartoffelsalat	Süßer Reisauflauf mit Kompott	Schweinesteak mit Röstkartoffeln und Grilltomate	Rindsstroganoff mit Kartoffelpüree und Eisbergsalat
			ACGMLF	ACGMLF	ACGMLF	ACGMLF	ACGMLF
			Kartoffelpüree mit Erbsengemüse und Spiegelei	Gemüsespätzle	Cremige Polenta mit tomatisiertem Gemüse	Grillgemüse mit Röstkartoffeln	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Kartoffelpüree
	ACGML	ACGML	ACGML				ACGML
	Obströster	Topfencreme	Vanillepudding	Obstkompott	Joghurtcreme	Fruchtcreme	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**

