



Speisekarte 06. KW



	Montag 05/02/24 	Dienstag 06/02/24 	Mittwoch 07/02/24 	Donnerstag 08/02/24 	Freitag 09/02/24 
Vollkost & Reduktion	Gnocchi in Salbeibutter M mit geschmolzenen Tomaten Feldsalat	Suppentopf mit Huhn Tafelspitz Nudeln und Wintergemüse G/E Haselnußcreme M/N	Linseneintopf I mit Pfälzer Würsten 3/5/9/ Sternsemmel G	Wiener Backhändl G/E/M mit Kürbiskern-kartoffelsalat und Preiselbeeren	Fischfilet gedämpft F auf Rahmspinat mit Butterkartoffeln M
Vegetarisch	Gnocchi in Salbeibutter M mit geschmolzenen Tomaten Feldsalat	Suppentopf mit Nudeln und Wintergemüse G/E Haselnußcreme M/N	Linseneintopf I mit Wurzelgemüse G Sternsemmel G	Gemüsepflanzerl E mit Kürbiskern-kartoffelsalat und Preiselbeeren	Gekochtes Ei E auf Rahmspinat mit Butterkartoffeln M

Legende: 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Anti-Oxidanz; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Nitritpökelsalz; 6 Phosphat ; 7 mit Natriumcarbonat; 8 mit Süßungsmittel; 9 mit Emulgatoren
 Kann Spuren von enthalten A Erdnüssen; B Lupinen; C Schwefel; D Senf; E Eiern; F Fisch; G Gluten;
 H Sesamsamen; I Selerie; K Krebstieren; M Milch; N Schalenfrüchten; S Soja; W Weichtiere;

Das Küchenteam wünscht guten Appetit und eine schöne Woche
Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt!
 Änderungen vorbehalten



So sein.
Und dabei sein

