Küchenzwerge.

SPEISEPLAN
KW 04
22.01. – 26.01.2024

Tag	Menü I	Menü II
Montag	Pasta mit Gemüsesugo und Streukäse Fruchtjoghurt von der „ROSA KUH“	Knödel aus Blattspinat, Brot & Käse in fein abgeschmeckter Sahne-Sauce Fruchtjoghurt von der „ROSA KUH“
Dienstag	Chicken Nuggets mit hausgemachtem Püree und süß-sauer-Dip	VEGGIE Nuggets mit hausgemachtem Püree und süß-sauer-Dip
Mittwoch	Hühner-Reis-Eintopf mit Gemüse aus der Region und frischem Bauernbrot Dessert	Bunte Pilzpfanne mit Jasminreis Dessert
Donnerstag	Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln zum garnieren Salat mit Dressing	Spätzle mit Rahmsoße Salat mit Dressing
Freitag	Spinat, Ei und Salzkartoffeln aus dem Knoblauchsland Obst	Leipziger Allerlei mit Salzkartoffeln aus dem Knoblauchsland Obst

Aufgrund der Preisentwicklungen und Engpässen an Lebensmitteln, behalten wir uns vor, die Speisen kurzfristig anzupassen. Vielen Dank im Voraus für Ihr Verständnis.

DE-ÖKO-001 BIO nach EG-Öko-Verordnung

Küchenzwerge.

SPEISEPLAN
KW 04
22.01. – 26.01.2024

Tag	Menü I	Menü II
Montag	Pasta – a Gemüsesugo – i Streukäse – g, 13 Fruchtjoghurt – g, 13, 9, 11, 12	Spinatknödel – a, c, g, 13, i, j Sahne-Sauce – g, 13 Fruchtjoghurt – g, 13, 9, 11, 12
Dienstag	Chicken-Nuggets – a1, c Püree – 13, g Süß-sauer-Dip – g, 13, 9, 11, 12	VEGGIE Nuggets – a1, f, i, c Püree – 13, g Süß-sauer-Dip – g, 13, 9, 11, 12
Mittwoch	Hühner-Reis-Eintopf – i, j Bauernbrot – a Dessert – a, c, g, 9, 11, 12, 13	Bunte Pilzpfanne – g, 13 Jasminreis Dessert – a, c, g, 9, 11, 12, 13
Donnerstag	Käsespätzle – a1, c, g, 13 Röstzwiebeln – a1 Dressing – g, 13, 9, 11, 12	Spätzle – a1, c, g, 13 Rahmsauce – g, 13 Dressing – g, 13, 9, 11, 12
Freitag	Ei – a, c, g, 13 Spinat – g, 13 Salzkartoffeln Obst	Leipziger Allerlei – i, g, 13 Salzkartoffeln Obst

Liebe Kunden,
trotz sehr sorgfältiger Arbeitsweise in unserem Betrieb ist es uns aus technischen und organisatorischen Gründen nicht zu 100% möglich, eine Spurenübertragung von Allergenen vollständig auszuschließen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Die Allergen-Kennzeichnung

a glutenhaltiges Getreide

a-1 **Weizen** (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a-2 **Roggen**, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a-3 **Gerste**, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
a-4 **Hafer**, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse
f Soja
g Milch (einschließlich Laktose)
h Schalenfrüchte

h-1 **Mandeln** (Amygdalus communis L.),
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
h-2 **Haselnüsse** (Corylus avellana),
sowie daraus gewonne Erzeugnisse
h-3 **Walnüsse** (Juglans regia),
sowie daraus gewonnene Erzeugnnisse
h-4 **Cashewnüsse/Kaschunüsse**
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h-5 **Pecannüsse** (Carya illinoiesis Wangenh.] K.Koch),
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h-6 **Paranüsse** (Bertholletia excelsa)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h-7 **Pistazien** (Pistacia vera)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
h-8 **Macadamia- oder Queenslandnüsse** (Macadamia ternifolia)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid und Sulfite
m Lupinen
n Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
12. mit Zuckeraustauschstoffen
13. mit Milcheiweiß