



Speiseplan Vahr für die Woche 25.11. bis 29.11.

Montag	<p>Würstchengulasch (2,3,8) mit Kartoffelpüree (1,3,5,9)</p> <p>Joghurt (g) mit Früchten</p>
Dienstag	<p>Nudeln (a) mit Tomatensauce und Parmesan (1,2)</p> <p>Schokokuchen (a,c)</p>
Mittwoch	<p>Wikingertopf (g) mit Kartoffeln</p> <p>Frisches Obst</p>
Donnerstag	<p>Linsencurry mit Reis</p> <p>Pudding (g) mit Vanillegeschmack</p>
Freitag	<p>Wochenrückblick</p>

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 Eierzeugnisse; 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.