



## Speiseplan Vahr für die Woche 17.02. - 21.02.

Montag	Nudeleintopf mit Geflügelklößchen (c)  Joghurt (g) mit Früchten
Dienstag	Auflauf nach Moussaka-Art (a,g)  Zitronenkuchen (a,c)
Mittwoch	Kabeljau unter Brokkolli-Kruste (a,j) mit Reis mit Dip (g) Frisches Obst
Donnerstag	Rührei mit Spinat und Kartoffeln Pudding (g) mit Vanillegeschmack
Freitag	Wochenrückblick

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 Eiererzeugnisse; d – Eisch und Eischerzeugnisse;

gen, a3 – Gerste, a4 – Hafer; b – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c – Eier und Eiererzeugnisse; 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 – Sesamund Sesamerzeugnisse; l – Schwefeldioxid / Sulfite; m -Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; n– Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Auf Anfrage halten wir nähere Informationen bereit.