



Speiseplan

03.07.2023 – 07.07.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilage	Salat vom Büffet	Salat vom Büffet	Salat vom Büffet		Salat vom Büffet
Menü I	Fussili mit Bolognese Sauce, dazu Parmesan 102,101A	Geflügelfrikadelle mit Ofengemüse, dazu Reis 102,103,101A	Fischfilet Bordelaise, dazu Salzkartoffeln, Dillsauce und Gurkensalat 101A, 102,111	Schnitzelbrötchen auf die Hand mit Trinkpäckchen 101A,103	Hausgemachter Nudelsalat, dazu kleine Hähnchenkeulen 101A, 102
Menü II	Fussili mit Tomaten – Mozzarella Sauce, dazu Parmesan 102,101A	Couscous Bratling mit Ofengemüse, dazu Reis 101A,103	Süßkartoffelcurry mit Reis	Coucous Bratling im Brötchen auf die Hand, mit Trinkpäckchen 101A,103	Vegetarische Wienerwürstchen mit Nudelsalat 101A,102
Dessert	Obstquark	Grießpudding mit Erdbeersauce 102,101A	Hausegebakener Rührkuchen 102,101A,102	Müsliriegel 101A	Obst

Allergiker bitte am Eingang melden!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Säuerungsmittel, 8 Stabilisatoren, 9 Nitritpökelsalz, 10 Phosphor, 11 geschwärzt/geschwefelt/gewachst

Allergene: 101 Gluten A: Weizen, B: Roggen, C: Hafer, 102 Milchzeugnisse, 103 Eier, 104 Erdnüsse, 106 Sesam, 107 Sellerie, 108 Senf, 111 Fisch, 112 Soja





Speiseplan

BUNTES GOLD

Altona

Allergiker bitte am Eingang melden!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Phosphat, 5 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Säuerungsmittel, 8 Stabilisatoren, 9 Nitritpökelsalz, 10 Phosphor, 11 geschwärzt/geschwefelt/gewachst

Allergene: 101 Gluten A: Weizen, B: Roggen, C: Hafer, 102 Milchzeugnisse, 103 Eier, 104 Erdnüsse, 106 Sesam, 107 Sellerie, 108 Senf, 111 Fisch, 112 Soja