



Speiseplan

17.KW vom 21.04.2025-25.04.2025

Tel.: 039601/ 32609
 Fax: 039601/ 32610
 E-Mail deliesgmbh@t-online.de

	ESSEN I	ESSEN II
MONTAG	Ostermontag	Ostermontag
DIENSTAG	Ferien	Ferien
MITTWOCH	Ferien	Ferien
DONNERSTAG	Gemüse-Reispfanne mit Quarkdip, Dessert 3,8,H,I,J	Wurstgulasch mit Nudeln, Dessert 3,A1,J,K,H,I,8
FREITAG	Milchreis mit Apfelmus 8,H,I,A1,J	Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln und Kohlrabirahm 3,8,H,A1,I,J

Änderungen vorbehalten

V-Vegetarisch, *-Nährstoffoptimiertes Essen

Zusatzstoffe mit

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 Taurin, 13 einer Phenylalaninquelle, 14 Süßungsmittel

Allergene enthält

A1 Gluten (Weizen), A2 Gluten (Roggen), A3 Gluten (Gerste), A4 Gluten (Hafer), A5 Gluten (Grünkern), A6 Gluten (Dinkel), B Soja, C Lupine, D Sesam, E Ei, F Erdnüsse, G1 Schalenfrüchte (Haselnuss), G2 Schalenfrüchte (Walnuss), G3 Schalenfrüchte (Cashew-Nuss), G4 Schalenfrüchte (Pekannuss), G5 Schalenfrüchte Paranuss, G6 Schalenfrüchte (Macadamianuss), G7 Schalenfrüchte (Pistazie), G8 Schalenfrüchte (Mandeln), H Milch, I Laktose, J Sellerie, K Senf, L Fisch, M Weichtiere, N Krebs- bzw. Schalentiere, O Schwefeldioxid/ Sulfite