

Menüett - Schloss Tonndorf e.V.



Speiseplan KW 15 (8.4.-12.4.19) Weimar

Montag, 8.4.19

Nudeln (1,11), Fenchel-Möhren-Sahnesoße (3,5)
Obst

Dienstag, 9.4.19

Gemüse-Eintopf (4,5), Croutons (1,11)
Hirse-Dessert (3)

Mittwoch, 10.4.18

Reis, Chili sin Carne (5,10)
Zitronen-Joghurt (3)

Donnerstag, 11.4.18

Semmelknödel (1,2,3,11), Pilzragout (5)
gemischter Salat, Dressing (8)

Freitag, 12.4.18

Kartoffeln, Kräutersoße mit Ei (2,3)
Rote Bete-Apfel-Salat

Alle Zutaten sind aus ökologischem Anbau (DE – ÖKO – 060)

Folgende Allergene sind enthalten:

1: Gluten, 2: Hühnerei, 3: Laktose, 4: Soja, 5: Sellerie, 6: Erdnüsse, 7: Sesam, 8: Senf, 9: Schalenfrüchte
10: Hülsenfrüchte 11: Weizen

Alle Speisen können Spuren der oben genannten Allergene enthalten.
Künstliche Zusatzstoffe werden grundsätzlich nicht verwendet.