

Menüett - Schloss Tonndorf e.V.



Speiseplan KW 2 (10.-14.2022) Weimar

Montag, 10.1.2022

Farfalle mit Spinat-Sahne-Soße (1a,3)
Möhrensalat
Apfel

Dienstag, 11.1.2022

Pizza mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais, Käse (1a,3)
Weißkohlsalat
rote Grütze mit Vanillesoße (3)

Mittwoch, 12.1.2022

Chilli sin carne mit Kidney-Bohnen, Tomaten, Sojaschnetzel (4,5,10)
Parboiled Reis
Gemüsesticks Kohlrabi, Möhre
Aprikosen-Joghurt (3)

Donnerstag, 13.1.2022

Gemüseauflauf Broccoli-Möhre-Kohlrabi mit Bechamel-Soße und Käse (3)
Spitzkohlsalat mit Joghurtdressing (3)
Apfelkompott

Freitag, 14.1.2022

Kartoffelstampf mit Rotkohl und brauner Soße (1a,3,5)
grüner Salat mit Dressing und Sonnenblumenkernen (8)
Clementine

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

Folgende Allergene sind enthalten:

1: Gluten (a=Weizen b=Roggen c=Gerste d=Hafer) 2: Hühnerei, 3: Laktose, 4: Soja, 5: Sellerie, 6: Erdnüsse,
7: Sesam, 8: Senf, 9: Schalenfrüchte (e=Mandeln f=Haselnüsse g=Walnüsse h=Cashewnüsse)
10: Hülsenfrüchte 11: Lupine

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