

Menüett - Schloss Tonndorf e.V.



Speiseplan KW 39 (26.-30.9.2022) Weimar

Montag, 26.9.2022

Farfalle (1a) mit Tomatensoße und geriebenem Käse (3)
Möhrensalat
Birnen-Kompott

Dienstag, 27.9.2022

Kartoffelgratin Lauch-Kürbis-Käse (3)
Gurkensalat
Apfel

Mittwoch, 28.9.2022

Bulgur mit Brokkoli-Kokos-Soße (1a)
Eisbergsalat mit Dressing (8)
Pflaumen-Quark (3)

Donnerstag, 29.9.2022

Vorsuppe Möhre-Erbse-Kartoffel
Grießbrei mit Kirschsoße (1a)
Gemüsesticks Gurke-Paprika

Freitag, 30.9.2022

Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit Dill und Creme fraiche (3) und Vollkornbrot (1a,b)
Salat mit Dressing und Sonnenblumenkernen (8)
Himbeer-Joghurt 83)

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.