

Speiseplan

Woche vom 13.03.2023 bis 17.03.2023

Montag	<p>Blattsalat mit Zitronen-Dressing und Sonnenblumenkernen</p> <p>Möhreneintopf mit Brot (Roggenbrot, Ab)</p> <p>Hirsebrei mit Apfelmus (G)</p>
Dienstag	<p>Spitzkohlsalat</p> <p>Gemüse-Reis (Erbsen, Möhren, Mais)</p> <p>Aprikosen-Quark (G)</p>
Mittwoch	<p>Minestrone (Aa)</p> <p>Spätzle-Kraut-Pfanne (Aa ,C, G)</p> <p>Naturjoghurt mit Pfirsich Mark (G)</p>
Donnerstag	<p>Kichererbsen-Salat</p> <p>Selleriecremesuppe mit Knoblauch-Croutons (Aa, G)</p> <p>Apfelgrütze</p>
Freitag	<p>Feldsalat mit Zitronen-Dressing und Sonnenblumenkernen</p> <p>Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (G)</p> <p>Apfel / Birne</p>

Wir bemühen uns, die Speisen vorwiegend mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln zuzubereiten. Deshalb kann es im Laufe einer Woche zu kurzfristigen Änderungen kommen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal. Ihr Ansprechpartner ist Herr Michael. Sie erreichen die Küche unter mittag@waldorf-weimar.de oder 03643-771523.

1 mit Geschmacksverstärker/2 mit Farbstoff/3 gewachst/4 geschwärzt/5 mit Phosphat/6 mit Konservierungsstoff/7 geschwefelt/8 mit Antioxidationsmittel/9 enthält ein Phenylalaninquelle/10 mit Süßungsmittel/11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
Allergene:
A Gluten/Aa Weizen/Ab Roggen/Ac Gerste/Ad Hafer/Ae Dinkel/Af Kamut/Ag Emmer/Ah Einkorn/Ai Grünkern/B Krebstiere/C Ei/D Fisch/E Erdnuss/F Soja/G Milch/H Schalenfrüchte/Ha Mandel/Hb Walnuss/Hc Haselnuss/Hd Cashewnüsse Laktose/J Sellerie/K Senf/L Sesam/M Hülsenfrüchte/N Lupine