

Speiseplan in der Woche vom 15.05.2023 bis 19.05.2023

Montag	<p>Gemügestifte Kohlrabi/Gurke</p> <p>Dinkel-Penne mit Tomaten-Basilikum-Soße und Gouda (Ae,G)</p> <p>Naturjoghurt mit Birne und Honig (G)</p>
Dienstag	<p>Blattsalat mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen (G)</p> <p>Blumenkohl-Linsen-Bratling mit Kartoffelpüree und brauner Soße (Aa ,C, G)</p> <p>Roter Wackelpudding mit Vanillesoße (G)</p>
Mittwoch	<p>Gemüse-Brühe mit Grießklößchen (Aa, C, G)</p> <p>Spätzle-Gemüse-Pfanne (Erbesen, Möhren, Mais, Zwiebeln(Aa ,C, G))</p> <p>Stückobst nach Angebot</p>
Donnerstag	<p>Feiertag</p>
Freitag	<p>Schulfrei</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