

Speiseplan vom 18. bis 22. September 2023

| | |
|------------|---|
| Montag | <p><i>Gemüsetifte</i> (nach Angebot)</p> <p>Nudelauflauf mit Spinat, Sahnesoße und Käse überbacken (Aa , Ab, C, G)</p> <p><i>Kirschjoghurt</i> (G)</p> |
| Dienstag | <p><i>Blattsalat mit Zitronendressing</i></p> <p>Karoffeln mit Kräuterquark (G)</p> <p><i>Wassermelone</i></p> |
| Mittwoch | <p>Feiertag</p> |
| Donnerstag | <p><i>Gemüsetifte</i> (nach Angebot)</p> <p>Gemüsegratin mit Reis und Kräutersoße (Aa,C,G))</p> <p><i>Birnenkompott</i></p> |
| Freitag | <p><i>Linsensalat mit Quinoa und Gemüse</i> (Karotte,Lauch,Sellerie)</p> <p>Kürbis-Kartoffel-Cremesuppe, dazu Brot (Vollkorn) (Aa)</p> <p><i>Stückobst</i></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 Phenylalaninquel- le/10 mit Süßungsmittel/11mit 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 Man- del/Hb Walnuss/Hc Haselnuss/Hd Cashewnüsse Laktose/J Sellerie/K Senf/L Sesam/M Hülsenfrüchte/N Lupine