

Speiseplan in der Woche vom 21.10. bis 25.10.2024

Montag	<p>Apfel-Möhren-Rohkost</p> <p>Vollkornpenne mit Ricotta-Tomaten-Rahm (Aa, C, G)</p> <p>Papayajoghurt</p>
Dienstag	<p>Blattsalate mit Zitronendressing/Tomaten-Mozzarella-Salat</p> <p>Reis-Gemüse-Pfanne mit Kräutersoße (G)</p> <p>Apfelcrumble</p>
Mittwoch	<p>Pastinake-Sellerie-Cremesuppe (G)</p> <p>Kaiserschmarrn mit warmer Vanillesoße (Aa,C,G)</p> <p>Obstsalat</p>
Donnerstag	<p>Rote-Bete-Salat</p> <p>Kartoffeln mit Senfsoße und gekochtem Ei (G, K)</p> <p>Stracciatellaquark (G)</p>
Freitag	<p>Chicorée- Orangen-Salat</p> <p>Weißkohleintopf mit Kartoffeln</p> <p>Schokoladenkuchen</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