

Speiseplan in der Woche vom 09.12. bis 13.12.2024

Montag	<p>Paprika-, Karotten- und, Kohlrabistifte</p> <p>Spaghetti mit Tomatenpesto und Parmesan (Aa, G)</p> <p>Naturjoghurt mit Hafercrunch (G, Ad)</p>
Dienstag	<p>Möhrenrohkost mit Orangenfilets</p> <p>Hick-Hack-Pfanne mit Kartoffelstampf (G) (Sonnenblumenhack, Weißkohl, Erbsen, Möhren)</p> <p>Naturjoghurt mit Honig (G)</p>
Mittwoch	<p>Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Kürbiskernen, dazu Schmand (G)</p> <p>Kirschkpfanne mit Vanillesoße (Aa,G,C) (Zwieback, Ei, Kirschen)</p> <p>Birnen und Äpfel</p>
Donnerstag	<p>Blattsalatauswahl mit Himbeerdressing (G)</p> <p>Spinatknödel mit Champignonrahm (Aa, C, G)</p> <p>Mandarinen</p>
Freitag	<p>Weißkohlsalat mit Belugalinsen, Sesam und Creme fraiche (G, L, M)</p> <p>Grüner-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln, Brot (Aa) (Möhre, Sellerie, Lauch)</p> <p>Quarkcreme mit Erdbeermark (G)</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