

## Speiseplan in der Woche vom 16.12. bis 20.12.2024

Montag	<p>Paprika-, Karotten- und, Kohlrabistifte</p> <p><b>Nudelaufauf mit Tomatensoße und Gouda überbacken (Aa, G)</b></p> <p>Mangojoghurt (G)</p>
Dienstag	<p>Asianudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ananas, Paprika und Sprossen (Aa)</p> <p><b>Gemüseragout mit Kartoffeln</b> (Wirsing, Palmkohl, Zwiebeln, Möhren)</p> <p>Vanillequark (G)</p>
Mittwoch	<p>Gemüsesuppe mit Sternchennudeln (Aa)</p> <p><b>Milchreis mit Apfelmus (G)</b></p> <p>Birnen und Äpfel</p>
Donnerstag	<p>Blattsalatauswahl (Feldsalat, Rucola, Postelein) mit Orangendressing (G)</p> <p><b>Kloß mit Rotkohl und brauner Soße</b></p> <p>Schokoladenkuchen (Aa, C)</p>
Freitag	<p>Spitzkohlsalat mit Möhren und Creme fraiche (G)</p> <p><b>Minestrone mit Hörchennudeln und Brot (Aa)</b> (Sellerie, Tomate, Möhre, Lauch)</p> <p>Mandarinen</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](mailto: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