

Speiseplan in der Woche vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

| | |
|------------|---|
| Montag | <p>Paprika-, Karotten, Gurken, Kohlrabistifte</p> <p>Spirelli mit Spinat-Käse-Soße (Aa, G)</p> <p>Naturjoghurt mit Hafercrunch (Aa, G)</p> |
| Dienstag | <p>Blattsalatsmix mit Dressing</p> <p>Reis mit Eierfrikassee (C, G)</p> <p>Äpfel, Birnen</p> |
| Mittwoch | <p>Gemüsebrühe mit Ei (G)</p> <p>Grießbrei mit Apfelmus (Aa, G)</p> |
| Donnerstag | <p>Antipasti-Variationen</p> <p>Kartoffeln mit Bayrischkraut (Paprika, Erbsen, Möhren)</p> <p>Mandarinen</p> |
| Freitag | <p>Chinakohlsalat mit Pfirsich</p> <p>Gemüsesoljanka</p> <p>Schokopudding (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 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