

Speiseplan in der Woche vom 16.03. – 20.03.2026

Montag	Gemüsesticks Spaghetti ^(A) mit Pesto ^(G, Hd) und Parmesan ^(G) Obst
Dienstag	Salatbuffet Schichtkraut mit Kartoffeln Vanille-Joghurt mit Schoko-Perlen ^(Aa, G)
Mittwoch	Glasnudelsuppe ^(Aa, F, 10) Quarkkeulchen ^(Aa, C, G, 1) mit Apfelmus
Donnerstag	Salatbuffet Spinatsemmelknödel ^(Aa, C, G) mit Pilzrahmsoße ^(G) Obst
Freitag	Tomate-Mozzarella-Salat ^(G) Rote-Linsen-Eintopf ^(M) mit Brot ^(Aa) Stracciatella-Quark ^(G)

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.

Zusatzstoffe:

⁽¹⁾ Geschmacksverstärker, ⁽²⁾ Farbstoff, ⁽³⁾ gewachst, ⁽⁴⁾ geschwärzt, ⁽⁵⁾ Phosphat,
⁽⁶⁾ Konservierungsstoff, ⁽⁷⁾ geschwefelt, ⁽⁸⁾ Antioxidationsmittel, ⁽⁹⁾ Phenylalaninquelle,
⁽¹⁰⁾ Süßungsmittel, ⁽¹¹⁾ Zuckerart

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) Cashewnuss, ^(I) Sellerie, ^(K) Senf, ^(L) Sesam, ^(M) Hülsenfrüchte, ^(N) Lupine

Änderungen vorbehalten