

Speiseplan Dezember 2020

Di	01.12.20	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Winterliche Bowl (mit Gemüse, gerösteten Kartoffelwürfeln, Rote Linsen – Püree und Joghurtdipp mit Petersilie und Minze (I,G)) • Dambedei (A,C,G)
Do	03.12.20	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chili con carne mit Rindfleisch (I) ▪ Focaccia – Brötchen (Dinkelmehl A) ▪ Panna cotta mit Orangen (mit Gelatine; G) oder Joghurt – Quark - Speise mit Orangen (G)
Di	08.12.20	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Falaffel mit Kräuterjoghurt (G) und winterlichem Salatteller (Feldsalat und Möhren – Rote Bete – Rohkost) • Orangensalat mit cremiger Kokos – Hirse
Do	10.12.20	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kürbiscremesuppe ▪ Wahlweise mit geröstetem Speck (2,3,4) ▪ Dinkelbrötchen mit Kürbiskernen (A) ▪ Apfel – Zimt – Joghurt (G)

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnung unseres Speiseplans

Allergene		Zusatzstoffe	
A	Glutenhaltiges Getreide (wenn nicht anders angegeben: Weizen)	1	mit Farbstoff
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	2	mit Konservierungsstoff
C	Eier und Eierzeugnisse	3	mit Antioxidationsmittel
D	Fisch und Fischerzeugnisse	4	mit Geschmacksverstärker
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	5	geschwefelt
F	Soja und Sojaerzeugnisse	6	geschwärzt
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	7	gewachst
H	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Nüsse, Mandeln, ...)	8	mit Phosphat
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	9	mit Süßungsmittel (Süßstoff oder Zuckeraustauschstoff)
J	Senf und Senferzeugnisse	10	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
K	Sesam und Sesamerzeugnisse	11	enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
L	Schwefeldioxid und Sulfite	12	E 420 (Sorbit), E 421 (Mannit), E 953 (Isomalt), E 965 – E 967 (Maltit, Lactit, Xylit)
M	Lupine und Lupinenerzeugnisse		
N	Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse		