



Mittagessen

Menüplan vom 28. Oktober 2024 bis 03. November 2024

	Mallinckrodt Menü A	Mallinckrodt Menü B
Mo. 28.10.	Asianudeln mit Hähnchen Hamburger Pommes	Asianudeln mit Gemüse Veg. Burger Pommes
Di. 29.10.	Linienragout mit Balsamico ^{1,12a,12b,12c,12d,14,17,18,20,21,23,3} Spätzle ^{1,12a,12b,12c,12d,14,17}	Rindfleisch in Meerrettichsauce ^{12a,12b,12c,12d,14,17,18,20,21,23,3} Kartoffeln ³ Möhren-Zucchini-Gemüse ¹
Mi. 30.10.	Schweinenackensteak Pilzrahmsauce ^{1,12a,12b,12c,12d,14,17,18,20,21,23,3} Kartoffeln ³ Buttergemüse ¹	Broccoli-Nussecke ^{12a,12b,12c,12d,14,17,18,20,21,22} Gemüse-Käsesauce ^{1,14,17,18,20,21} Kartoffeln ³
Do. 31.10.	Currygericht vom Huhn ^{1,12a,12b,12c,12d,14,17,18,20,21,3,4} Reis Blattsalat mit Italiendressing ^{18,20}	Roter Linseneintopf mit Kokosmilch ^{12a,12b,12c,12d,17,21} Suppenbrötchen ^{12a,17}
Fr. 1.11.	Nudelpfanne mit Gemüse ^{1,12a,12b,12c,12d,14,17,18,20,21}	Zucchini-Möhren-Puffer ¹⁴ Quark mit Kräutern ¹⁸

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidantien - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 gewachst - 8 mit Phosphat - 9 mit Süßungsmittel - 10 enthält eine Phenylalaninquelle - 11 Natriumpökelsalz

Kennzeichnung der allergenen Stoffe:

12 Glutenhaltig a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, d) Dinkel - 13 Krebstier - 14 Eier - 15 Fisch - 16 Erdnüsse - 17 Soja - 18 Milch (Laktose) - 19 Schalenfrüchte a) Macadamianüsse, b) Pekannüsse, c) Mandeln, d) Haselnüsse, e) Walnüsse, f) Cashewnüsse, g) Paranüsse, h) Pistazien - 20 Sellerie - 21 Senf - 22 Sesam - 23 Schwefeloxyd - 24 Lupinen - 25 Weichtiere

Änderungen vorbehalten