Guten Appetit

Speiseplan

Alfing Kessler

für die KW 15
08.04 - 12.04.2024

MENÜ	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)	Tagessuppe (xy)
Kalt-speise	Käsesalat mit Zwiebeln, Gurke und Radieschen Brötchen Obst (1,3,5, Allergene: a1,a3,g,n)	Chicken-Wrap mit Salat und Crème-Fraîche Buttermilch-Dessert (2,G, Allergene: a1,g,k)	Salatteller "Hellas" mit Fetakäse und Oliven Brötchen Obst (3,6 Allergene: a1,a3,c,g)	Bunte Salatplatte mit Kartoffel-, Gurken-, Karotten-, Kraut-, Rettich- und Tomatensalat Brötchen Joghurt (1,2,3,4,5, Allergene: a1,a3,g,k,l,n)	Blattsalate mit Streifen vom panierten Schnitzel Brötchen Grießpudding (l,G, Allergene: a^1,a^3,c,g)
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes in milder Paprikasoße mit Reis Salat (G, Allergene: a1,a5,c,g,f)	Rigatoni al forno Blattsalat (R, Allergene: a1,c,g,k)	Köttbullar mit Nudeln, Rahmsauce und Preiselbeeren Blattsalat (R/S,Allergene: a1,a3,c,g,k)	Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat Joghurt (3,5,7,G Allergene: a3,g,k,l,n)	Schlemmerfilet mit Zitronenbuttersoße und Petersilienkartoffeln Grießpudding (F, Allergene: d,g)
Vege-tarisch	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat Tomatensoße und Parmesan Salat (2,Allergene: a1,c,g,k)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Gemüsereis und Soße Buttermilch-Dessert (1, Allergene: a1,a3,c,g,h2,k)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln Blattsalat (Allergene: a1,a5,c,g)	Warmer Apfelstrudel mit Zimt-Vanillesoße Joghurt (1, Allergene: a1,c,g)	Kartoffelpuffer mit buntem Pfannengemüse und Soße Grießpudding (Allergene: a1,a3,c,g)

Änderung des Speiseplan vorbehalten

S=Schwein R=Rind G=Geflügel F=Fisch W=Wild

Die angegebenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte
der beigefügten und in der Kantine aushängenden Legende. Vielen Dank!

Unsere Qualität ist geprüft! INSTITUT PIELDNER iPDP Horst U. Pieldner Lebensmittelchemiker GEPRÜFTE QUALITÄT

heiss und kalt®
betriebsgastronomie und
partyservice gmbh & co.kg