

Speiseplan Belm 26.01. - 29.01.

Menü

26.01.



Vegetarisches mildes Curry mit Gemüse (BIO)

GS: Nudelpfanne "Tomate Total" G, G1, M, Me, (Sn)

OBS: Spaghetti mit Geflügelbolognese G, G1, Ei, S

Birne



27.01.



Veggie-Bällchen "Fresh kick"

Vegetarisches Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße G, G1, Ei, Sb, M, Me, La

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße G, G1, M, Me, La, S

Basmatireis Fairtrade

Eisbergsalat

Sylter Dresssing Ei, M, Sn



28.01.



Veggie-Geschnetzeltes à la Italia G, G1, G4

Panierte Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) G, G1, Fi

Stampfkartoffeln M, Me, La

Buttergemüse M, Me, La

Karamellpudding M



29.01.



"Vit"-Schnitzel Gemüseschnitzel aus Kohlrabi und Pastinake in knuspriger Haferflocken-Panade G, G1, G4, M, Me

Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, S



Legende



mit Alkohol



mit Zutaten vom Fisch



mit Zutaten vom Geflügel



mit Zutaten vom Rind



mit Zutaten vom Schwein



vegetarisch



vegan

- 01 Farbstoff
- 02 Konservierungsmittel
- 03 Antioxidationsmittel
- 04 Geschmacksverstärker
- 06 geschwärzt
- 07 gewachst
- 08 Phosphat
- 09 Süßungsmittel(n)
- 10 Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- 11 enth. eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 19 koffeinhaltig
- 20 Nitritpökelsalz

- E Erdnüsse
- Ei Eier
- Fi Fisch
- G Gluten
- G1 Weizen
- G2 Roggen
- G3 Gerste
- G4 Hafer
- G5 Dinkel-Weizen
- G6 Khorasan-Weizen
- K Krebstiere
- La Laktose
- Lp Lupinen
- M Milch
- Me Milcheiweiß
- S Sellerie
- Sb Soja
- Sd Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)
- Se Sesam
- Sf Schalenfrüchte
- Sf1 Mandeln
- Sf2 Haselnüsse
- Sf3 Walnüsse
- Sf4 Kaschunüsse
- Sf5 Pecannüsse
- Sf6 Paranüsse
- Sf7 Pistazien
- Sf8 Macadamia-/Queenslandnüsse
- Sn Senf
- W Weichtiere
- () Kann Spuren enthalten von...