



Unser Speiseplan für diese Woche

KW 28

08.07. - 12.07.2024

<p>Montag 08.07.</p>	<p>Mittagessen</p>		<p>„Kinderwunsch essen der Woche“ Bio-Linseneintopf mit Karotten Bio-Mini Semmel Bio-Eis (Cremige Orange)</p> <hr/> <p>Bunter Bio-Obstkorb</p>	<p>- 20 19</p>
<p>Dienstag 09.07.</p>	<p>Mittagessen</p>		<p>Veggi Gyros Ebly (Zartweizen) Tzatziki</p>	<p>- 20 19</p>
<p>Mittwoch 10.07.</p>	<p>Mittagessen</p>		<p>Alaskaseelachs filet paniert Vegetarisch: Bio-Riolée Kartoffel Kräuterquark mit Sonnenblumenkernen Kartoffelsalat, Karottensalat Remoulade</p> <hr/> <p>Bunter Bio-Obstkorb</p>	<p>20,27,19 - 19, 23 23 -</p>
<p>Donnerstag 11.07.</p>	<p>Mittagessen</p>		<p>Bio-Farfalle Tomatensauce Griebener Käse Tomatensalat</p>	<p>20 - 19 -</p>
<p>Freitag 12.07.</p>	<p>Mittagessen</p>		<p>Hähnchencurry mit Linsen Bio-Reis Vegetarisch: Kaspresknödel Zucchini-Paprikagemüse Gurkensticks</p>	<p>19 - 19,31,20 - -</p>

Die Speisen sind frei von Farb- und Konservierungsstoffen sowie Geschmacksverstärkern, mild gewürzt und nur wenig gesüßt. Unsere Menüs sind ernährungsphysiologisch ausgewogen. **Änderungen vorbehalten!**

Allergene: (Alle Allergene verstehen sich inklusive derer Erzeugnisse!)

18 = Schwefeldioxid

19 = Milch (& Laktose)

20 = Gluten

21 = Soja

22 = Sellerie

23 = Senf

24 = Sesam

25 = Lupine

26 = Erdnuss 27 = Fisch

28 = Krebstiere

29 = Weichtiere 30 = Schalenfrüchte

31 = Eier

2 = Antioxidationsmittel

11 = Säuerungsmittel

12 = Stabilisatoren

14 = Nitritpökelsalz



DER KONRADHOF
Weil wir wissen wo's herkommt!