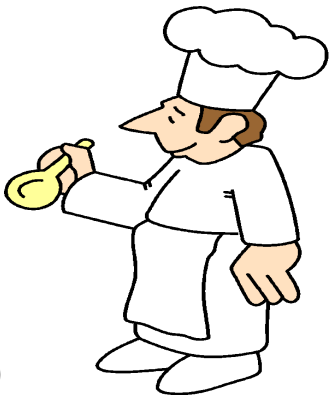
Speiseplan vom 23.11.-29.11.2026



Montag: ca.540kcal pan.Seehechtfilet, Kräutersoße, Salzkartoffeln, Rohkost (1,c,a1,g,d)

Dienstag: ca.690kcal gemischter Gulasch, Klöße, Rotkohl (a1,c,g)

Mittwoch: ca. 590 kcal Bauerneintopf, Brot, Dessert (5,7,c,g,a1,a2)

Donnerstag: ca. 450 kcal 2 Saure Eier, Senfsoße, Salzkartoffeln, Rohkost (1,a,c,k)

Freitag: ca. 640 kcal 4 Hefeklöße mit Mischobst (a1,c,g)

1=Konservierungsstoffe 2=Geschmacksverstärker 3=Antioxidationsmittel 4=Knoblauch 5=Farbstoff
6=Süßungsmittel 7=Verdickungsmittel
a=glutenhaltig a1=Weizen a2=Roggen a3=Dinkel b=Krebstiere c= Eiprodukte d= Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen
g= Milchprodukte h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Sesam k= Senf l=Schwefeldioxid u. Sulfite m= Lupinen n= Weichtiere



Guten Appetit wünscht das Team der Küche "BS" GmbH

Änderungen vorbehalten !