

SPEISEPLAN

vom 07.04. bis 11.04.

- Montag** Käsespätzle (Aa,C,G)
Salat
Balsamico Dressing (J)
Bananen
- Dienstag** Hühnerfrikassee (5,G,J)
Risi Bisi (2)
Joghurt (G)
- Mittwoch** Hähnchenschenkel
Kartoffelbeilage
Mayo/Ketchup
Bohnensalat (J)
Obst
- Donnerstag** Schwarzwurzel-Gratin (C,G,I)
Schwenkkartoffel
Pudding (G)
- Freitag** Grüne Bohnensuppe (I)
Brötchen (Aa)
Dessert (Aa,C,E,G)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 = mit Konservierungsstoff | 6 = enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 = mit Farbstoff | 7 = geschwefelt |
| 3 = mit Antioxidationsmittel | 8 = gewachst |
| 4 = mit Phosphat | 9 = koffeinhaltig |
| 5 = mit Süßungsmittel | |

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- | | | |
|----------------|------------------------------|---------------------|
| Aa = Weizen | F = Soja | Hg = Pistazien |
| Ab = Roggen | G = Milch (einschl. Laktose) | Hh = Macadonianüsse |
| Ac = Gerste | Ha = Mandeln | I = Sellerie |
| Ad = Hafer | Hb = Haselnüsse | J = Senf |
| B = Krebstiere | Hc = Walnüsse | K = Sesam |
| C = Eier | Hd = Cashewnüsse | L = Schwefeldioxid |
| D = Fisch | He = Pekannüsse | M = Lupinen |
| E = Erdnüsse | Hf = Paranüsse | N = Weichtiere |

Wir kochen gerne für Sie.

- Täglich wechselndes Mittagmenü
- inklusive Nachspeise



ausgewogen und vielfältig

- Saisonale Gerichte



Regionale Küche

- Kartoffeln vom Niederrhein
- Bunter Salat



... und auf Wunsch

Individuelle Sonderkost:

- Diätessen
- laktose- oder glutenfrei
- schweinefleischfrei oder vegetarisch



www.lebenshilfe-heinsberg.de