

Wir kochen gerne für Sie.

SPEISEPLAN

vom 01.12. bis 05.12.

Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" (1,3, **Montag**

> Rahmsoße (G) Gemüsereis (2)

Obst

Spaghetti "Carbonare" (1,3,Aa,G) **Dienstag**

> Bohnensalat Joghurt (G)

Mittwoch Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G)

> Kräuter Dip (G) Salzkartoffel

Stollenkonfekt (Aa,G,Ha)

Donnerstag Paniertes Kotelett (Aa,G)

Möhreneintopf (2,J)

Pudding (G)

Freitag Gyrossuppe (G)

Brötchen (Aa)

Dessert (Aa,C,E,G)



Saisonale Gerichte



Regionale Küche

Kartoffeln vom Niederrhein

Bunter Salat

... und auf Wunsch

Individuelle Sonderkost:

Diätessen

laktose- oder glutenfrei

schweinefleischfrei oder vegetarisch

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff 6 = enthält eine Phenylalaninquelle

3 = mit Antioxidationsmittel 7 = geschwefelt 4 = mit Phosphat 8 = gewachst 4 = mit Phosphat

9 = koffeinhaltig 5 = mit Süßungsmittel

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

Aa = Weizen F = SolaHq = Pistazien Ab = Roggen = Milch (einschl, Laktose) Hh = Macadanianüsse Ac = Gerste Ha = Mandeln = Sellerie Ad = HaferHb = Haselnüsse = Senf B = Krebstiere Hc = Walnüsse = Sesam = EierHd = Cashewnüsse = 5chwefeldioxid = Fisch He = Pekannüsse = Lupinen = Erdnüssel Hf = Paranüsse = Weichtiere





www.lebenshilfe-heinsberg.de