

Speiseplan 18. KW

vom 01.05.2023 bis 05.05.2023

aktuelle Speisepläne auch auf www.priska-integration.de

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Suppe/Dessert
Mo:	Feiertag	Feiertag	
Di:	Kaiserschmarrn (Ei,Mi,GG=Weizen,Nü) mit Apfelmus (3,9)	Rinderhacksteak (Ei,GG=Weizen) mit Kräuterkartoffeln und glasierten Fingermöhrchen (Sel)	Gemüsebrühe (Sel) mit Nudeln (Ei,GG=Weizen)
Mi:	Spaghetti (Ei,GG=Weizen) mit Gemüsebolognese (Sel) (Karotten,Lauch,Sellerie), dazu Salat (Mi,Sel,Se)	Chinapfanne (Sel,So) mit Geflügelfleisch, gebratenen Nudeln (Ei,GG=Weizen) und Wokgemüse	Gemüsecreme- suppe (Mi,GG=Weizen,Sel)
Do:	Gemüseknusperbagel (Ei,Mi,GG=Weizen,Sel) mit Ricottasoße (Mi), Kartoffeln und Salat (Mi,Sel,Se)	Fusilli-Nudeln (Ei,GG=Weizen) mit Hackfleischsoße (Rindfleisch) (GG=Weizen,Sel), dazu Blumenkohlsalat (Mi,Sel)	Kirsch-Quark (Mi)
Fr:	Gnocchi (Ei,GG=Weizen) mit Basilikum-Tomatensoße (Sel), geriebenem Käse (Mi) und Salat (Mi,Sel,Se)	Kartoffelschwanzel (Ei,GG=Weizen) mit Soße (GG=Weizen) und Sauerkraut (Se)	Obst

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff / Nititpökelsalz, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt, 8 – gewachst, 9 – Süßungsmittel, 10 – Aspartam, 11 – mit Stabilisatoren / Milcheiweiß, 13 – chininhaltig, 14 – koffeinhaltig
Allergene: Ei – Eier, Mi – Milch, GG – Glutenhaltige Getreide, Erd – Erdnüsse, Nü – Nüsse (Schalenfrüchte), S u S – Schwefeldioxid und Sulphit, Lu – Lupinen, Ses – Sesam, So – Soja, Sel – Sellerie, Se – Senf, Fi – Fische, Kt – Krebstiere (Kurstentiere bzw. Crustaceae), Wt – Weichtiere (Mollusken)

Änderungen vorbehalten

Veggie-, Klimatag

Negative oder gerne auch positive Kritik und Verbesserungsvorschläge an:

kritik@priska-integration.de