



WILHELMSHILFE®

9. Februar bis 15. Februar

Mittagessen



Woche 7

	Menüangebot
MO 9.2.	Schwäbische Brotsuppe ^{2,3,8,a1,i} Penne Nudeln mit ^{a,a1,c} Tomaten-Specksoße ^{2,8,l} geriebener Käse ^g Blattsalat m. Käuterdressing ^j
DI 10.2.	gebrannte Grießsuppe ^{a,a1,i} Putengyros ^{a,a1,c,g,i,j} kalter Tzatziki ^{c,g} Tomatenreis
MI 11.2.	Karottencremesuppe ^{a,a1,g,i,l} Siedfleisch (Rind) Meerrettichsauce ^{3,g,l} Salzkartoffeln Rote Bete Salat ^{2,9}
DO 12.2.	Hühnerbrühe mit Eierflocken ^{c,i} Königsberger Klopse ^{a1,c,j} Kapernsoße ^{g,l} Kartoffelpüree ^{a,c,g,i} Blattsalat ^{g,i,j}
FR 13.2.	Mango-Currysuppe ^{a,a1,g,i} Paella-Spanisches Reisgericht ^{b,d,f,i,n}
SA 14.2.	Erbseneintopf mit Speck und Kartoffelwürfel ^{2,3,8,a1,i} Tafelbrötchen ^{a1}
SO 15.2.	Basilikumklößchensuppe ^{a,a1,c,g,i} Hühnerfrikassee m. Champignon ^{a,a1,c,f,g,l} Langkornreis feine Buttererbsen ^g Dessertbecher ^g

Im Rahmen der gesunden Ernährung verzichten wir - soweit möglich - auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Sind keine Nummern angegeben, ist es frei von allen Stoffen.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxydationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel

Allergen-Kennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Hafer, a4=Dinkel, a5=Kamut, a6=Gerste, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashew-Kerne, h5=Pecanüsse, h6=Paranüsse, h7=Pistazien, h8=Macadamianüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam

l=Schwefeldioxid und Sulfate, m=Lupinen, n=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da wir ausschliesslich unverpackte Speisen liefern und natürlicherweise fast alle unsere Speisen mindestens einen Allergenstoff beinhalten,