

Speisewirtschaft
Weimar - Menü
GmbH

Alle Speisen täglich frisch zubereitet!

Speiseplan für Herbstferien 2025

Bitte Rückmeldung bis 24.09.25
Tel. 03643/ 426212 Fax 03643 426213

Name, Vorname		Name der Einrichtung		Klasse		
		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
40. KW	01.10. bis 03.10.					
41. KW	06.10.	Menü 1 Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch einlage a1a2fmipk	Paprika-Sahne-Geschnetzeltes mit Putenfleisch, Reis 1)a1bfc	Wurstgulasch Spiralnudeln 3)2)9)a1bkm	Veggie-Schnitzel Tomatensoße, Spiralnudeln 1)2)3)a1bckm	Hausgemachter Hackbraten Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln 1)a1bcm
	10.10.	Menü 2 Milchreis mit heißen Kirschen, Zucker, Zimt 1)a1bcfh	Kräuterquark Salzkartoffeln, Möhrensalat ь	Eieromelett auf bunten Rahmgemüse, Püree 3)a1bcfkm	Fischfilet pan. Champignonsoße, Kartoffelpüree 1)3)a1bcdefkm	Hähnchen - Cordon Bleu Soße, Möhren, Salzkartoffeln 1)a1fkm
42. KW	13.10. bis 17.10.	2. Herbstferienwoche (kein Ferienhort)				
43. KW	20.10. bis 24.10.					
44. KW	27.10.					
	31.10.					

Anderungen vorbehalten

Enthaltene Zusatzstoffe Stand 01/2023 : 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverst., 5) Phosphat, 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) gewachst 9) Süßungsmittel 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig 12) taurinhaltig
Enthaltene Allergene Stand 01/2023: a Gluten, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Dinkel, a5 Kamut, a6 Hafer b Milchprod., c Ei, d mit Fisch, e mit Krebstiere, f Soja, g Erdnüsse, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5
h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia, i Sesam, k Sellerie, m Senf, o Sulfit, p Lupine, q Weichtiere

Hinweis: Durch die Voraussetzungen bei der Portionierung, kann das Vorhandensein anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden.