

Menuplan

04. bis 08. März 2024

jobfactory



Allgemeines Menu

Vegetarisches Menu

Mo	Mischblattsalat Rotes Linsen Dal Indisch mit Naturjoghurt (7) und Reis	Mischblattsalat Rotes Linsen Dal Indisch mit Naturjoghurt (7) und Reis

Di	Rüebli- suppe Sojaballs (6) mit Tomatensauce Vollkorn-Spaghetti (1,3,6)	Rüebli- suppe Sojaballs (6) mit Tomatensauce Vollkorn-Spaghetti (1,3,6)

Mi	Eichblattsalat mit Croutons (1,3) Käsespätzli mit Zwiebelringe (1,3,7)	Eichblattsalat mit Croutons (1,3) Käsespätzli mit Zwiebelringe (1,3,7)
	Dessert: Fruchtjoghurt (7)	

Do	Fischstäbchen (1,4, Alaska) Salzkartoffeln und Spinat	Vegistäbchen (Schwarzwurzeln,1) Salzkartoffeln und Spinat

Fr	grüner Salat Geschwellti mit Quark (7) div. Käse (7)	grüner Salat Gschwellti mit Quark (7) div. Käse (7)
	Dessert: Zwetschgenkompott	

Nr.	Allergien
1	Glutenhaltige Getreide und Produkte auf Getreidebasis mit Gluten
2	Krebstiere und Produkte auf Krebstierbasis
3	Ei und Produkte auf Ei-Basis
4	Fische und Produkte auf Fischbasis
5	Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis
6	Soja und Produkte auf Sojabasis
7	Milch und Produkte auf Milchbasis (einschliesslich Laktose)
8	Hartschalenobst (Nüsse) und Produkte auf Nussbasis
9	Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
10	Senf und Produkte auf Senfbasis
11	Sesamsamen und Produkte auf Sesamsamenbasis
12	Schwefel-dioxid und Sulfite
13	Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
14	Weichtiere und Produkte auf Weichtierbasis

