

# Menuplan

13. bis 17. Mai 2024



**jobfactory**

## Allgemeines Menu

## Vegetarisches Menu

<b>Mo</b>	grüner Salat Ravioli mit Mozzarella-Füllung (1,3,7) Rosa-Sauce (7), Reibkäse (7)	grüner Salat Ravioli mit Mozzarella-Füllung (1,3,7) Rosa-Sauce (7), Reibkäse (7)

<b>Di</b>	Eisbergsalat mit Kernen (8,11) Spätzlipfanne (1,3,7,9) mit Käse überbacken (7), Gemüse	Eisbergsalat mit Kernen (8,11) Spätzlipfanne (1,3,7,9) mit Käse überbacken (7), Gemüse
	Dessert: Vanillecreme (1,7)	

<b>Mi</b>	Rüebli Salat Gebratene Tofuwürfel (6) in Tomatensauce, Brokkoli und Kartoffelstampf (6)	Rüebli Salat Gebratene Tofuwürfel (6) in Tomatensauce, Brokkoli und Kartoffelstampf (6)

<b>Do</b>	Fischstäbchen (1,4) Salzkartoffeln Blattspinat	Weizenstäbchen (1) Salzkartoffeln Blattspinat
	Dessert: Apfelmus mit Meringues (3)	

<b>Fr</b>	Blattsalat mit Ei (3) bunte Gemüsepfanne mit Kicher- erbsen und Couscous (1)	Blattsalat mit Ei (3) bunte Gemüsepfanne mit Kicher- erbsen und Couscous (1)

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

