

Menuplan

13. bis 17. Mai 2024



jobfactory

Allgemeines Menu

Vegetarisches Menu

Mo	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)

Di	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)	

Mi	Rüebli Salat Gebratene Tofuwürfel (6) in Tomatensauce, Brokkoli und Kartoffelstampf (6)	Rüebli Salat Gebratene Tofuwürfel (6) in Tomatensauce, Brokkoli und Kartoffelstampf (6)

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

Fr	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

