

Speiseplan vom 15.09.25 bis 19.09.25

	Menu 1	Menu 2	Vorabmeldung / Kommentar
Montag 15.09.25	 Makkaroniaufauf (A1,G,I) (02,03) Blattsalat Sylter Dressing Obst	✓ Semmelknödel (A1,C) Pilzragout (G) Blattsalat Sylter Dressing Obst	
Dienstag 16.09.25	✓ Omelett (C,G) Spinat (G) Kartoffeln Vanillepudding (G)	 Köttbular (A4,C) Preiselbeersauce (G) Kartoffeln Bohnen Salat (O) (03) Vanillepudding (G)	
Mittwoch 17.09.25	 Düsseldorfer Senftopf (J) Spätzle (A1,C) Erbsen und Möhren Obst	✓ Zweifarbiges Zuchhiniragout Kräuterreis Obst	
Donnerstag 18.09.25	 Fischstäbchen (A1,D) Zitronenbuttersauce (C,G,O) Kartoffelpüree (G) (01) Gurkensalat (C,J) (01,03,09) Pfirsichquark (G)	✓ Gemüsestrudel (A1,A3) Kräutersauce (G) (03) Karottensalat Pfirsichquark (G)	
Freitag 19.09.25	 Käse Lauch Suppe (G,I) (01) Brötchen (A1) Bounty (F,G)	✓ Klassische Minestrone mit Sellerie, Kartoffeln und Bohnen dazu (G,I) Brötchen (A1) Bounty (F,G)	

Änderungen Vorbehalten!

Varius Werkstätten gGmbH Daimlerstraße 17 41516 Grevenbroich

Allergene: A1: Weizen - Glutenhaltige Getreide, A3: Gerste - Glutenhaltige Getreide, A4: Hafer - Glutenhaltige Getreide, C: Eier, D: Fische, F: Sojabohnen, G: Milch, I: Sellerie, J: Senf, O: Schwefeldioxid/Sulfite
Zusatzstoffe: 01: Mit Farbstoff, 02: Mit Konservierungsstoff, 03: Mit Antioxidationsmittel, 09: Mit Süßungsmittel