

Unser Menü für die Woche vom 16.06.25 – 20.06.25

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<p>Nudelhörnchen mit Tomatensoße</p> <p>(a,d,g)</p>	<p>Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Brot</p> <p>(8,a,g)</p>	<p>Fischfrikadelle mit Kohlrabi-Rahmgemüse und Salzkartoffeln</p> <p>(c,d,g)</p>	<p>Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen</p> <p>(a,c,g)</p>
<p>Zu jedem Menü gibt es Rohkost (Obst, Gemüse oder Salat nach Saison) und ein Dessert (g).</p>			

Das Essen wird zubereitet von der Baumhaus Werkstatt Küche in Oldenburg.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 13 gewachst

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch und Milchprodukte h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Weichtiere

