

| <b>Speiseplan 11. bis 14. Dezember 2017</b>   |   |
|---|---|
| <b>Datum</b>  | <b>Speisen</b>  |
| <b>Montag<br/>11.12.2017</b>  | Kartoffelsuppe L<br>Eiernockerl mit Mischblattsalat A,C,G   |
| <b>Dienstag<br/>12.12.2017</b>  | Käserahmsuppe A,G,L,<br>Wurstknödel mit Rotkraut A,C,L,M,   |
| <b>Mittwoch<br/>13.12.2017</b>  | Karfiolrahmsuppe A,G,L,<br>Haselnuss-Nudeln mit Rosinen und Zimt Zucker<br>A,C,G,H,O,<br>ODER<br>Karfiolrahmsuppe A,G,L<br>Mischgemüse mit gebratenen Kartoffelspalten und<br>Blattsalat G,L, |
| <b>Donnerstag<br/>14.12.2017</b>  | Curryrahmsuppe A,G,L,F<br>Dinkel Spätzlepfanne mit Gemüse und Gurkensalat<br>A,C,G,L  |
| <b>Vor- und Nachspeise werden<br/>abwechselnd geliefert</b>   | Bei Bedarf:<br>Ketchup ---  |
| <b>Seniorenheim<br/>Haus Barbara</b><br><i>Einen schönen Tag und guten Appetit wünschen Peter Locher und das Küchenteam</i><br><i>Änderungen vorbehalten!</i> |   |

**Am Speiseplan sind die allergenen Stoffe angeführt, darüber hinaus müssen wir auf folgendes hinweisen:**

1. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
2. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.
3. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.