

Speiseangebot

Küche — Diakonie Landgut Holzdorf gGmbH

Montag 24. Februar 2025	Nudeln mit Oliven und Thunfisch, dazu Obst ^{1,4}	Nudeln mit Kräutersoße und Kirschtomaten, dazu Obst ^{1a,7,9}
Dienstag 25. Februar 2025	Krauteintopf mit Kassler, Brot dazu Fruchtjoghurt ^{1a,1b,1c,1d,1e,1,7,9}	Krauteintopf mit Brot, dazu Fruchtjoghurt ^{1a,1b,1c,1d,1e,1,7,9}
Mittwoch 26. Februar 2025	Gulasch, böhmische Knödel, dazu Rote-Bete-Salat ^{1a,3,7,9}	vegetarische ungarische Gulaschsuppe, Brot, dazu Rote-Bete-Salat ^{1a,9}

Küche — Klinik Service Gesellschaft GmbH

Donnerstag 27. Februar 2025	Schweinegeschnetztes „Züricher Art“ mit Schupfnudeln, dazu Bohnensalat ^{1a,1c,3,6,7,9,10,15}	Blumenkohlpfanne dazu Sahnesoße ^{1a,3,7,16,19}
Freitag 28. Februar 2025	Spaghetti mit Bolognese und Käse, dazu Balkansalat ^{1a,3,7,9,16}	Spätzle-Gemüsepfanne mit Käsesoße, dazu Tomatensalat ^{1a,3,7,9,19}



zu Tisch bei Jakob

essen, trinken, Wärme teilen

Allergene

1 = Gluten, 1a = Weizen, 1b = Roggen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 1e = Dinkel, 1f = Kamut; 2 = Krebstiere; 3 = Eier; 4 = Fisch; 5 = Erdnüsse; 6 = Soja; 7 = Milch (Lactose); 8 = Schalenfrüchte; 9 = Sellerie; 10 = Senf; 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse; 12 = Lupine und Lupinenerzeugnisse; 13 = Weichtiere

Zusatzstoffe

14 = Schwefeldioxid und Sulfide, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoffen, 17 = mit Geschmacksverstärker, 18 = mit Phosphat, 19 = mit Süßungsmitteln, 20 = mit Antioxydationsmittel, 21 = geschwefelt, 22 = geschwärzt, 23 = gewachst