

Essensplan 27.10 – 31.10.2025



Dienstag Mittwoch Montag Donnerstag Freitag Hauptspeise Erbsensuppe mit Geflügel Kötbullar mit Lasagne Baquette und Penne mit milder Kartoffelpüree und Rinderbolognese (i c a8 Seefischfilet mit Geflügelwürstchen (Kürbissoße und Feta (i a8 a Rahmsoße (3 c g a a1 i j f) Kartoffelecken und g a1) 238ifaja8a1) Remoulade (2 c j a8 d a1) a1) jeden Tag: Buchstabensuppe vegetarische Gemüsebällchen mit Erbsensuppe mit Alternative Kartoffelpüree und Lasagne mit veganer Baquette und vegetarischem



Dessert

Marmorkuchen



Würstchen (♦1 i f a c a8 a1)

Hafergebäck

Rahmsoße (@ a3 g a a1 f a8)



Milchschnitte

Bolognese (i c f a8 g a1)



3 vegane Vischstäbchen mit Kartoffelecken und Remoulade (2 c j a8 a1)



Maiswaffel



Müsliriegel

Allergene Inhaltsstoffe

A Gluten A4 Hafer **f** Soja a1 Milcheiweiß

a8 Hybridstämme (Gluten)

d Fisch

q Milch und Milcherzeugnisse

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffen **2** mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmitteln

8 mit Phosphat 15 Nitrat/Nitrit

Halal Laktose

Eigenschaften abla Vegetarisch Geflügel

a1 Weizen unter Schutzatmosphäre verpackt Zusatzinformation bezgl. Kreuzkontamination: In diesem Betrieb werden die folgenden Allergene verarbeitet: Glutenhaltiges Getreide, Fisch, Krebstiere, Eier Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam. anfrage@werskueche@ffm.de

i Sellerie

Weitere Anfragen zu varrierenden Bio Zutaten an