

# Weihnachtswunschspeiseplan Dezember 2023



Dezember 2023

Montag	27.11	Sahnelinsen 6:10 mit BIO Gb zu Spätzle 7:8/W, Stracciatellajoghurt 6
Dienstag	28.12.	Bratwürstchen 6:6:10:11 mit Kartoffelbrei 6, Rotkohl 4, Obst
Mittwoch	29.11	Mediterrane Gemüsesoße 10 mit BIO Gb zu Basmatireis, Fetakäse 6, Eis 1:6:12
Donnerstag	30.11	BIO Spiralen 8/W mit Bolognesesoße R, Gurkensalat, Heidelbeerjoghurt 6
Freitag	01.12	Kartoffeln mit Kräuterquark 6:11, Buchstabensuppe mit vielen Buchstaben mit BIO Gb 7:8/W:10, Obst
Montag	04.12.	Gnocchi in Schinkensahnesoße 6:6:8/W:10 mit BIO Gb, Karottensalat, Ahornquark 6 mit BIO Ahornsirup
Dienstag	05.12.	Hamburger zum selberbasteln: Hamburgerbrötchen 8/W, Frikadelle R:7:8/W und dazu zum belegen: Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Ketchup 4, Hirsesüppchen mit BIO Gb 10
Mittwoch	06.12.	BIO Spaghetti 8/W mit Tomatensoße, Reibekäse 6, Äpfel, Mandarinen & Schokonikoläuse 6:12
Donnerstag	07.12.	Grießbrei 6:8/D:10 mit BIO Dinkelvollkorn Grieß mit Kirschen, Gemüsecremesuppe mit BIO Gb 6:8/W:10
Freitag	08.12.	Backfisch 8/W mit Gemüsereis und Dillsoße mit BIO Gb 6:8/W:10, Obst
Montag	11.12.	Bunte Nudeln 8/W zu Karottenkäsesoße mit BIO Gb 6:8/W:10, Schokoquark 6
Dienstag	12.12.	Schnitzel 8/W mit Kartoffeln, Jägersoße mit BIO Gb 8/W:10, Chinakohlsalat 6, Obst
Mittwoch	13.12.	Rote Linsensuppe mit BIO Gb 10 mit Brot 8/W:8/R, grüner Wackelpudding 1 mit Vanillesoße 6
Donnerstag	14.12.	Lasagne mit BIO Gb R:6:7:8/W:10 mit Gurkensalat, Obst
Freitag	15.12.	Klöße mit Pilzragout mit BIO Gb 6:8/W:10, Salat 6, Plätzchen 6:7:8/W:9,
Montag	18.12.	BIO Spaghetti 8/W zu Basilikumcreme 6, Tomatensalat, Schokopudding 6
Dienstag	19.12.	Hähnchennuggets 5:8/W:10 zu Reis und süß-saurer Soße 8/W:12, Salat 6, Obst
Mittwoch	20.12.	Pfannkuchen 6:7:8/W mit Nutella 6:9:12, Kürbiscremesuppe 6:8/W:10
Donnerstag	21.12	Hot-Dogs zum selberbasteln: Hot dog Brötchen 2:8/W:12, Geflügelwiener 2a:5, mit Röstzwiebeln 8/W, Gurkenscheiben 4, Ketchup 4, Obst
Freitag	22.12	Ravioli in Tomatensoße 6:8/W, Baguette 8/W, Kretajoghurt 6

Enthält: 1= „Farbstoff“ 2= „Konservierungsstoff“ 2\*= Antioxidationsmittel 2a= mit Nitritpökelsalz 3= „gewachst“

3\* =geschwefelt 4= „Süßungsmittel“ 5 = „Phosphat“

6= „Milch und Laktose“ 6 -= „laktosefreie Milch“ 7= „Ei“ 8/W= „Gluten/Weizen“ 8/R= „Gluten/Roggen“ 8/H=

„Gluten/Hafer“ 8/G = Gluten/Gerste 8/D= „Gluten/Dinkel“ 9= „Schalenfrüchte“ (Mandel-Hasel-Wal-Cashew-Peca-Para-

Macadamia-nuss, Pistazie) 10= „Sellerie“ 11=„Senf“12= „Soja“ 14=Sesam 15=Lupine. G = „Geflügel“ R = „Rind“ mit BIO Gb. =

mit BIO Gemüsebrühe Achtung: trotz größter Sorgfalt lässt es sich nicht ausschließen, dass vereinzelt in Hühnerfleisch

kleine Knochen, in Fisch Gräten und in Steinobst Kerne oder kleine Stücke von Kernen enthalten sind!