

# Speiseplan: Freiburger Essenstreff

Wir wünschen einen Guten Appetit

Menüplan KW 31-24	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.24	Donnerstag 01.08.24	Freitag 02.08.24
Suppe	Hochzeitssuppe C,A	Tomaten- Creme-Suppe H	Zucchini- Creme-Suppe H	Gemüse- Creme-Suppe H	Kartoffel- Creme-Suppe H
<b>Menü Fleischgericht:</b>	Krustenbraten (vom Schwein) dazu Kartoffelknödel C und Blumenkohlgemüse	Hackfleisch- Küchle A,C,J mit Salzkartoffeln und Röstzwiebelsoße dazu Karottengemüse H	Spaghetti A „Bolognaise“ dazu geriebener Käse H	Hähnchen-Schenkel mit Kartoffelecken und Erbsen und Karotten	Paniertes Fischfilet A,C,D dazu Kartoffelsalat und Remouladensoße *2,3,4,5,H
	<b>Salat</b>	<b>Salat</b>	<b>Salat</b>	<b>Salat</b>	<b>Salat</b>
<b>Menü: Vegetarisch</b>	Spinatklöse C mit einer Käse-Soße H	Kichererbsen- Eintopf (Karotten, Lauch, Kichererbsen, Karotten, Zwiebeln und Liebstöckel mit Bauernbrot A	Spaghetti A mit einer Gemüse-Bolognaise dazu geriebener Käse H	Zwei Stück Baked Potatoes mit hausgemachtem Kräuter-Quark H und gebratenen Champignons	Drei Stück Pfannkuchen A,C,H mit Kohlrabi-Karotten- Gemüse
	<b>Salat</b>	<b>Salat</b>	<b>Salat</b>	<b>Salat</b>	<b>Salat</b>

Zusatzstoffe: \*1 Farbstoff, \*2 Konservierungsstoff, \*3 Geschmacksverstärker, \*4 Antioxidationsmittel, \*5 geschwefelt, \*6 geschwärzt, \*7 gewachst, \*8 Phosphat, \*9 Süßungsmittel, 10 Phenylalanin-Quelle, 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführen, \*12 Nitritpökelsalz und Nitrat, Allergene: A-Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B-Krebs-Schalentiere, N-Lupine, O-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, F-Erdnüsse/Nuss, F 1 Mandeln F 2 Haselnüsse, F 3 Walnüsse, F Cashewnüsse, F 5 Pecannüsse, F 6 Paranüsse, F 7 Pistazien, F 8 Macadamianüsse, F9 Pinienkerne, G-Soja, H-Milch, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam, L-SO2, M-Weichtiere-Schalentiere, N-Lupine, O-mit Farbstoff Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten!