

MENÜPLAN

19. –25.07.2021 (KW 29)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

Erwachsene

Montag, 19.07.2021:	
<ul style="list-style-type: none">- Vollkornspaghetti (fW) mit Hackfleischsoße und Salat- Kompott (3)	<ul style="list-style-type: none">- Brokkolisuppe (b, e, fW)- Spaghetti (fW) mit Hackfleischsoße und Salat- Kompott (e)
Dienstag, 20.07.2021:	
<ul style="list-style-type: none">- Erbsensuppe mit Wiener (2,3,9,b) und Roggenbrötchen (fW,fR)- Heidelbeerjoghurt (e)	<ul style="list-style-type: none">- Roggenbrötchen (fW,fR)- Erbsensuppe mit Wiener (2,3,9,b)- Heidelbeerjoghurt (e)
Mittwoch, 21.07.2021:	
<ul style="list-style-type: none">- Fischfilet „Bordelaise“ (e, fW, h) mit Kartoffeln und Salat (j)- Quarkschnitte (e,g)	<p style="text-align: center;"><i>Preis EUR 9,00</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Karotten-Ingwer-Suppe (b, e, fW)- Fischfilet „Bordelaise“ (e, fW, h) mit Kartoffeln und Salat (j)- Quarkschnitte (e,g)
Donnerstag, 22.07.2021:	
<ul style="list-style-type: none">- Tortellini (e,fW,g) mit Käsesahnesoße (e,fW) und Salat- Frisches Obst	<ul style="list-style-type: none">- Klare Brühe (b)- Tortellini (e,fW,g) mit Käsesahnesoße (e,fW) und Salat- Frisches Obst
Freitag, 23.07.2021:	
<ul style="list-style-type: none">- Kartoffeln mit Kräuterquark (e) und bunten Rohkoststicks- Grießpudding (e)	<ul style="list-style-type: none">- Bärlauchsuppe (b, e, fW)- Heringsalat (e, h, j) mit Kartoffeln- Grießpudding (e)

Zusatzstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

- Änderungen des Speiseplanes vorbehalten –

MehrGenerationenHaus Binsfeld: Untere Dorfstr. 20, 97450 Arnstein-Binsfeld

Telefon: 09360/993446; **E-Mail:** mgh-kueche@binsfeld-ufr.de; **Internet:** www.mgh.binsfeld-ufr.de

Träger: Johannesverein Binsfeld e.V.