ALBRECHT HOF
CATERING & MENÜ

Speiseplan

22.04.2024 - 26.04.2024

Montag	Hühnerfrikassee mit Spargel und Reis	01, 03a, 17
	Apfel	
Dienstag	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Erbsen	01, 03, 04, 06, 17
	Fruchtjoghurt	01
Mittwoch	Blumenkohlsuppe mit Vollkornsaatenbrot	01, 03, 03a, 11
	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	01, 02, 03a
Donnerstag	gemischter Salat mit Joghurtdressing	01
	Lasagne sin carne	01, 03a, 05, 07, 16, 17
Freitag	Käsesoße mit Spinatknödel und Rohkost	01, 02, 03
	Smoothie	

Rückfragen unter: 0881/130 800-00 Änderungen vorbehalten

DE-ÖKO-037 Wir beziehen unsere Lebensmittel aus ökologischem Landbau, Fisch kommt aus MSC-zertifiziertem Fischfang.

Allergen-/Zusatzstoffkennzeichnung: 01=Milch; 02=Eier; 03=Gluten; 03a=Gluten Weizen; 03b=Gluten Dinkel; 03c=Gluten Roggen; 03d=Gluten Gerste; 04=Fisch; 05=Sellerie; 06=Senf; 07=Sojabohnen; 08=Krebstiere; 09=Erdnüsse; 10=Schalenfrüchte; 11=Sesamsamen; 12=Schwefeloxid; 13=Lupinen; 14=Weichtiere; 15=Schweinefleisch; 16=Curry; 17=Erbsen;