

## Semaine du 5 au 9 décembre

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	05.12.2022	06.12.2022 Nikolaustag	07.12.2022	08.12.2022	09.12.2022
<b>Suppe</b>	Zucchinicremesuppe <small>42 kcal / 172 kJ</small> <b>Velouté de courgette</b>	Hühnersuppe, Fadennudeln <small>97 kcal / 407 kJ</small> <b>Bouillon de volaille, crêpes</b>	bunte Bio Gemüsesticks <small>16 kcal / 67 kJ</small> <b>Bâtonnets de légumes</b>	Käsestick <small>113 kcal / 471 kJ</small> <b>Fromage</b>	Tomatencremesuppe <small>62 kcal / 127 kJ</small> <b>Velouté de tomate</b>
<b>Menü 1</b>	Boeuf Bourguignon(Rinderkeule) dazu Thymianrisolee und grüne Bohnen <b>Boeuf Bourguignon, haricots verts</b> <small>236 kcal / 986 kJ</small>	Hühnchenragout in Kokossauce dazu Vollkornreis mit Leinsamen und Erbsengemüse <b>Poulet sauce coco, riz complet, petits pois</b> <small>415 kcal / 1737 kJ</small>	Bio Vollkornspaghetti dazu Tomatensauce und Bio Hartkäse <b>Spaghetti blé complet, sauce tomate, fromage bio</b> <small>912 kcal / 300 kJ</small>	Kaiserschmarren mit Apfelmus <b>Kaiserschmarren, compote pommes</b> <small>496 kcal / 2078 kJ</small>	Fischragout(Seelachs) in Senfsauce Lauch-Paprikagemüse/ Pennenudeln <b>Lieu noir, sauce moutarde, poireaux et poivrons</b> <small>322 kcal / 1362 kJ</small>
<b>Menü 2 vegetarisch</b>	Gemüsecrepes(Karotte,Lau ch,Kohlrabi,Sellerie) dazu Thymianrisolee und Tomaten-Joghurtdip <b>Crêpes aux légumes, sauce yaourth</b> <small>299 kcal / 1253 kJ</small>	Vollkornreis dazu Erbsen, Falafelbällchen und Kokosmilchsauce <b>Riz complet, petits pois, falafel et sauce coco</b> <small>364 kcal / 1528 kJ</small>	Bio Vollkornspaghetti dazu Tomatensauce und Bio Hartkäse <b>Spaghetti blé complet, sauce tomate, fromage bio</b> <small>0 kcal / 0 kJ</small>	Blumenkohlaufauf mit Käse überbacken dazu Petersilienkartoffeln und Kürbiskerne <b>Gratin de chou-fleur, pommes de terre</b> <small>302 kcal / 1259 kJ</small>	Penne mit Fetakäse, Kirschtomaten, Karotten <b>Penne, feta, tomates cerise, carottes</b> <small>356 kcal / 1506 kJ</small>
<b>Dessert frisches Obst jeden Tag</b>	Frisches Obst <small>79 kcal / 331 kJ</small> <b>Fruits</b>	Nikolaus Überraschung <small>62 kcal / 258 kJ</small> <b>Surprise Saint Nicolas</b>	Bio Vanillejoghurt <small>0 kcal / 0 kJ</small> <b>Yaourth vanille</b>	Quark/ Fruchtcoulis <small>78 kcal / 328 kJ</small> <b>Fromage blanc, coulis</b>	Butterkäse, Baguette/ <small>144 kcal / 602 kJ</small> <b>Fromage , baguette</b>

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat

**Allergene:**  
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 24 enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ca Cashewnuss, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Mk Macadamianuss, 27Pa Paranuss, 27Pe Pekannuss, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse

**Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

**Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.**