Unser Menü für die Woche vom

23.11.26 – 27.11.26

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Frischkäse-kartoffeltaschen mit Dip (c,g)	Hähnchenschnitzel mit Reis und Soße nach „Mailänder Art“ (a1,g)	Bunter Kartoffeleintopf (a1,c,g)	Kürbis-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch (g)
Zu jedem Menü gibt es Rohkost (Obst, Gemüse oder Salat nach Saison) und ein Dessert (g).			

Das Essen wird zubereitet von der Baumhaus Werkstatt Küche in Oldenburg.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff **2)** mit Konservierungsstoff **3)** mit Antioxidationsmittel **4)** mit Geschmacksverstärker **5)** geschwefelt **6)** geschwärzt
7) mit Phosphat **8)** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) **9)** koffeinhaltig **10)** chininhaltig **11)** mit Süßungsmittel **13)** gewachst
Kennzeichnungspflichtige Allergene:
a) glutenhaltiges Getreide **b)** Krebstiere **c)** Eier **d)** Fisch **e)** Erdnüsse **f)** Soja **g)** Milch und Milchprodukte **h)** Schalenfrüchte
i) Sellerie **j)** Senf **k)** Sesamsamen **l)** Weichtiere
Glutenhaltiges Getreide:
a1) Weizen **a2)** Roggen **a3)** Dinkel **a4)** Gerste **a5)** Grünkern **a6)** Emmer **a7)** Einkorn **a8)** Kamut

