






# Speiseplan BAfEP



	traditionell	vegetarisch
15.01.2018 Montag	Rindsuppe mit Specknockerl <b>A, C, G, L</b> Spaghetti Bolognese „Parmesan“ <b>A, C, G</b> 	Rösti Spinat <b>A</b>  Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b> Vanillepudding <b>G</b>
16.01.2018 Dienstag	Hühnerrisotto mit Gemüse <b>G, L</b>	Mille Fanti <b>A, L, C</b> Gefüllte Kartoffeltasche Knoblauchdip <b>A, G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b> Joghurt mit Beeren <b>G</b>
17.01.2018 Mittwoch	Eiermuschelsuppe <b>A, C, G, L</b> Spare Ribs Pommes Frites Dipsauce <b>A, G</b> 	Ebly-Gemüsepfanne <b>A</b>  Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b> Apfel-Zimtmuffins <b>A, C, G</b>
18.01.2018 Donnerstag	Gemüsecremesuppe <b>A, L</b> Wurstknödel Sauerkraut <b>A, C</b> 	Süße Variation <b>A, C, G, H</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b> Obst -
19.01.2018 Freitag	Rindsuppe mit Maistaler <b>A, C, G, L</b> Gebratener Fisch Karotten BIO-Kräuterkartoffel <b>D, G</b>	Geröstete Knödel mit Ei <b>A, C, G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b> Schnitte



Änderungen  
vorbehalten  
Gabriele Aberle  
Gerald Deutsch

Allergeninformation

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfit, P=Lupinen, R=Weichtiere