

Speiseplan ab dem 04.05.2026

	Gericht	Gluten (Getreide)	Krustentiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Schalenfr. (Nuss)	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere
Montag, 04.05.2026	Rahmsuppe mit Erbsen und Mais und Baguette	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dienstag, 05.05.2026	Nudeln mit Bolognese-Sauce, Obstteil	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mittwoch, 06.05.2026	Kartoffelspitzen mit Zimt, Apfelmus	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnerstag, 07.05.2026	Gemüseteigtaschen in Tomatenrahmsauce, Reis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freitag, 08.05.2026	Hähnchencrossies, Bohnengemüse in Rahm, Kartoffelpüree	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Wichtig: Da wir in unserer Küche alle allergenen Stoffe verarbeiten, können Kreuzkontaminationen entstehen und in allen Gerichten können somit ALLE allergene Stoffen vorkommen und gelten als NICHT ausgeschlossen!!!

Caterer: Hotel Kirchspiels Gasthaus, Nortorf

Bedachte Fragen, Anregungen & Verbesserungsvorschläge an:

Verwaltung@Kirchspiels-Gasthaus.de