

Speiseplan ab dem 22.06.2026

	Gericht	Gluten (Getreide)	Krustentiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Schalenfr. (Nuss)	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere
Montag, 22.06.2026	Pasta, Sahnesauce, Mais, Rohkost	☒	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Dienstag, 23.06.2026	Rührei mit Kartoffelpüree, Rote Bete	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Mittwoch, 24.06.2026	Paniertes Fischfilet, Currysauce, Kartoffeln, Rohkost	☒	☐	☒	☒	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Donnerstag, 25.06.2026	Geflügel-Frikasse, Erbsen u. Möhren, Kartoffeln	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐
Freitag, 26.06.2026	Kartoffelpuffer, Apfelmus Kl. Apfel	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐

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