

Speiseplan ab dem 24.08.2026

	Gericht	Gluten (Getreide)	Krustentiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Schalenfr. (Nuss)	Sellerie	Senf	Sesam	Lupinen	Weichtiere
Montag	Orangen-Karotten-Suppe, Baguette	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☒	☒	☐	☒	☐	☐
Dienstag	Nudeln, Bolognese (ohne Schwein)	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐
Mittwoch	Kartoffelspitzen, Apfelmus, Zimt	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☒	☒	☐
Donnerstag	Gemüsemaultaschen, Reis, Tomatensauce	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐
Freitag	Hähnchencrossies, Kartoffelpüree, Rohkost	☒	☐	☒	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐

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