



Speiseplan vom 11. bis 15. September 2023

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Kleine Pfannkuchen (a, c, g) mit Apfelmus, Obst	a, c, g
Dienstag	Bio Nudeln (a) mit Bolognesesoße (i) (Veg: vege. Bolognese (f, i)) Rohkost	a, i (a, f, i)
Mittwoch	Mildes Putenrahmgyros (g) (Veg: Germüserahmgyros (g)) mit Langkornreis und Waldfruchtquarkspeise (g)	g
Donnerstag	Hausgemachte Fischfrikadelle (a, d, c, i) (Veg: hausgemachter Gemüsebratling(a, c, i)) mit gebuttertem Mais(g) und Kartoffelstampf(g)	a, c, d, g, i (a, c, g, i)
Freitag	Käsespätzle (a, c, g) im Ofen mit Käse(g) überbacken, Röstzwiebeln(g) und einem gemischtem Salat	a, c, g

Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse