





# Speiseplan KW 22



**Montag**  
30.05.2022

## Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Gemüse Couscous Allergene <sup>24</sup>	Kartoffelpüree mit Putenwiener Allergene <sup>7</sup>

## Dessert/ Salat

Heidelbeerquark

Allergene <sup>7</sup>

**Dienstag**  
31.05.2022

## Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Kartoffelcurry Keine Allergene	Käsespätzle Allergene <sup>24,7,3</sup>



## Dessert/ Salat

Vanillepudding

Allergene <sup>7</sup>

**Mittwoch**  
01.06.2022

## Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Rinderbraten mit Nudeln Allergene <sup>24</sup>	Maronenbraten mit Nudeln Allergene <sup>24,3</sup>



## Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

**Donnerstag**  
02.06.2022

## Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Reis – Fisch Auflauf Allergene <sup>7,4</sup>	Reis – Gemüseauflauf Allergene <sup>7,24</sup>



## Dessert/ Salat

Obstsalat

keine Allergene

**Freitag**  
03.06.2022

## Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Tomatensuppe mit Nudeln Allergene <sup>24</sup>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus Allergene <sup>24,7</sup>

## Dessert/ Salat

Kartoffelstrudel

Allergene <sup>24,7,3</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

### Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

Da bei hochallergischen Kindern bereits kleinste Verunreinigungen schwerste Symptome auslösen können, können wir trotz aller Vorsicht bei der Herstellung keine Verantwortung hierfür übernehmen.

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew

32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss)

25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel, 27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14



Fleischgericht (Wir verwenden nur Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst)



Vegetarisch



Fischgericht