

Montag
27.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴	Maultaschen in Sahnesoße Allergene ^{7,24}

Dessert/ Salat

Maissalat keine Allergene

Dienstag
28.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Gemüse Couscous Allergene ²⁴	Hamburger Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Maulwurfdessert Allergene ^{7,24}

Mittwoch
29.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Putenbraten mit Kartoffeln Keine Allergene	Kartoffeln mit Buttergemüse Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Tomaten – Gurke – Paprika Salat keine Allergene

Donnerstag
30.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Fischcurry mit Spargel & Mandarinen dazu Reis Allergene ^{7,4}	Spargel & Mandarinen dazu Reis Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Erdbeertiramisu Allergene ^{24,7,3}

Freitag
01.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Rote Linsen Suppe Keine Allergene	Pfannkuchen mit Marmelade Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Zucchinirolle Allergene ^{3,7}



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Kennzeichnung Allergene Weizengluten ²⁴ Eier ³ Fisch MSC ⁴ Milch ⁷ Soja ⁶

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