



DE - ÖKO - 006



# Speiseplan KW 9



28. Februar  
Montag

Hauptgericht  
Nudeln mit Tomatensoße Allergene <sup>24</sup>

Dessert/ Salat  
Mangoquark Allergene <sup>7</sup>

01. März  
Dienstag

Hauptgericht  
Königsbergerklopse mit Kartoffeln Allergene <sup>24,3,7</sup>  
**VEGETARISCH: Getreideklopse mit Kartoffeln** Allergene <sup>24,3,7</sup>

Dessert / Salat  
Gemischter Salat keine Allergene

02. März  
Mittwoch

Hauptgericht  
Reis mit Früchtecurry Allergene <sup>7</sup>

Dessert / Salat  
Bananendessert Allergene <sup>7</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

03. März  
Donnerstag

Hauptgericht  
Couscous Pfanne mit Putenfleisch Allergene <sup>24,7</sup>  
**VEGETARISCH: Couscous Pfanne** Allergene <sup>24,7</sup>

Dessert / Salat  
Bunter Maissalat keine Allergene

04. März  
Freitag

Hauptgericht  
Kürbissuppe keine Allergene

Dessert / Salat  
Pizzatoast Allergene <sup>24,7</sup>

### 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

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst<sup>7</sup>