



Speiseplan KW 30



Montag
25.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴	

Dessert/ Salat

Obst

keine Allergene

Dienstag
26.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Reis mit fruchtigem Putengulasch Allergene ⁷	Reis mit Kichererbsen – Curry Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Tomatensalat

keine Allergene

Mittwoch
27.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Wassermelone

keine Allergene

Donnerstag
28.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Gemüse – Fisch Lasagne Allergene ^{7,24,4}	Gemüselasagne Allergene ^{7,24}

Dessert/ Salat

Joghurt mit Obst & Müsli

Allergene ^{7,24}

Freitag
29.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Gebrannte Grießsuppe Allergene ^{24,7}	

Dessert/ Salat

Pizzasemmeln

Allergene ^{24,7,3}



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