



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 6



07. Februar
Montag

Hauptgericht

Reis mit Kürbis – Gorgonzola Soße

Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Bananenquark

Allergene ⁷

08. Februar
Dienstag

Hauptgericht

Lasagne Bolognese
VEGETARISCH – Gemüselasagne

Allergene ^{24,7}

Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat

Karotten – Orangen Salat

keine Allergene

09. Februar
Mittwoch

Hauptgericht

Kartoffel – Käse Auflauf

Allergene ⁷

Dessert / Salat

Bunter Maissalat

keine Allergene



Einscannen und Gerichte online bewerten!

10. Februar
Donnerstag

Hauptgericht

Nudeln mit Thunfischsoße
VEGETARISCH – Nudeln in rote Linsen Soße

Allergene ^{24,4}

Allergene ²⁴

Dessert / Salat

Obstsalat

keine Allergene

11. Februar
Freitag

Hauptgericht

Grießsuppe

Allergene ²⁴

Dessert / Salat

Pfannkuchen-Röllchen mit Marmelade

Allergene ^{24,7,3}

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

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst⁷

Speiseplan- Änderungen vorbehalten