



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 11



14. März
Montag

Hauptgericht
Glasiertes Gemüse mit Bulgur Allergene ²⁴

Dessert/ Salat
Mangoquark Allergene ⁷

15. März
Dienstag

Hauptgericht
Nudeln mit Champignonsoße Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat
Gemischter Salat keine Allergene

16. März
Mittwoch

Hauptgericht
Kartoffeleintopf mit Gemüse Allergene ^{7,24}

Dessert / Salat
Apple Crumble Allergene ^{24,7}



Einscannen und Gerichte online bewerten!

17. März
Donnerstag

Hauptgericht
Fischbällchen in Tomatensoße dazu Reis Allergene ^{7,4}
VEGETARISCH: Falafel in Tomatensoße dazu Reis Allergene ⁷

Dessert / Salat
Gurkensalat

18. März
Freitag

Hauptgericht
Süßkartoffel – Kokos – Suppe keine Allergene

Dessert / Salat
Gefüllte Blätterteigtaschen Allergene ^{24,7}

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