





Montag
28.03.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴	Hot Dog Allergene ²⁴



Dessert/ Salat

Bunter Maissalat

Allergene ⁷

Dienstag
29.03.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Reis mit Putengulasch Allergene ^{24,7}	Pizza Allergene ²⁴



Dessert/ Salat

Bananendessert

Allergene ^{24,7,3}

Mittwoch
30.03.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Kartoffelknödel mit Schinken -Sahne Soße Allergene ^{7,3}	Maultaschen in Sahnesoße Allergene ^{7,24}



Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

Donnerstag
31.03.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Fisch auf Spinatbett mit Kartoffeln Allergene ⁴	Kartoffelwedges mit Kräuterquark Allergene ⁷



Dessert/ Salat

Rohkostteller

Allergene ⁷

Freitag
01.04.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Rote Linsen-Suppe Keine Allergene	Pfannkuchen mit Marmelade Allergene ^{24,3,7}

Dessert/ Salat

Pizzabrötchen

Allergene ^{7,24}



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

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bo- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst