





Speiseplan KW 29



Montag
18.07.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Reis mit Gemüse – Frischkäse Soße Allergene ^{24,7}	Hot Dog Allergene ²⁴



Dessert/ Salat

Mango Quark

Allergene ⁷

Dienstag
19.07.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Nudeln mit Bolognese Allergene ²⁴	Nudeln mit Tomaten – rote Linsen Soße Allergene ²⁴



Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

Mittwoch
20.07.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Sommerliche Kartoffelpfanne mit Feta Allergene ⁷	Milchreis Allergene ⁷



Dessert/ Salat

Obstsalat

keine Allergene

Donnerstag
21.07.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Spätzle mit Lauch – Thunfisch Soße Allergene ^{3,24,4}	Spätzle mit Lauch – Käse Soße Allergene ^{24,3,7}



Dessert/ Salat

Karotten – Orangen Salat

keine Allergene

Freitag
22.07.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Knoblauchcremesuppe Allergene ⁷	Pizza Allergene ^{24,3,7}

Dessert/ Salat

Couscous Salat

Allergene 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

 Fleischgericht (Wir verwenden nur Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst)  Vegetarisch  Fischgericht