




Speiseplan KW 38



Montag
19.09.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2
Reis mit Champignon – Rahm Soße Allergene ⁷	Kartoffeln mit Putenwiener Keine Allergene



Dessert/ Salat

Obst

Keine Allergene

Dienstag
20.09.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Nudeln mit Bolognese (Rind) Allergene ²⁴	Nudeln mit Tomaten – Gemüsesoße Allergene ²⁴


Dessert/ Salat

Tomaten – Paprika – Gurke Salat

Keine Allergene

Mittwoch
21.09.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2
Käsespätzle Allergene ^{7,24,3}	Ravioli mit Tomatensoße Allergene ²⁴



Dessert/ Salat

Tomatensalat

Keine Allergene

Donnerstag
22.09.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Putenbraten mit Kartoffeln Keine Allergene	Linsenbraten mit Kartoffeln Allergene ²⁴


Dessert/ Salat

Karotten – Orangen Salat

Keine Allergene

Freitag
23.09.2022

Hauptgericht

Menü 1 	
Blumenkohl – Käse Suppe Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Polenta Pizza

Allergene ⁷



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