



Speiseplan KW 39



Montag
26.09.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Nudeln mit Parmesan – Sahne Soße Allergene ^{7,24}	Kartoffelwedges mit Kräuterquark Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Bananenquark

Allergene ⁷

Dienstag
27.09.2022

Hauptgericht

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

Dessert/ Salat

Apple Crumble

Allergene ^{24,3,7}

Mittwoch
28.09.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Kartoffelpüree mit Putenwiener Allergene ⁷	Maultaschen in Sahne – Soße Allergene ^{24,7}

Dessert/ Salat

Rohkostteller

Keine Allergene

Donnerstag
29.09.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Spinat – Fisch Lasagne Allergene ^{4,24,7}	Spinatlasagne Allergene ^{24,7}

Dessert/ Salat

Gurkensalat

Keine Allergene

Freitag
30.09.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Kräutersuppe Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Paprika Quiche

Allergene ^{3,7}



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