





Speiseplan KW 41



Montag
10.10.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Nudeln mit Schinken – Sahne Soße Allergene ^{24,7}	Nudeln mit Käse – Sahne Soße Allergene ^{24,7}



Dessert/ Salat

Bunter Maissalat

keine Allergene

Dienstag
11.10.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Weißer Bohnen - Hackfleisch Eintopf mit Bulgur Allergene ²⁴	Weißer Bohnen – Gemüse Eintopf mit Bulgur Allergene ²⁴



Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

Mittwoch
12.10.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Gemüseauflauf mit Kartoffelpüree Allergene ⁷	Pizza Allergene ^{24,7,3}

Dessert/ Salat

Erdbeerquark



Allergene ⁷



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Donnerstag
13.10.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Menü 2 
Reis mit Gemüsecurry Allergene ⁷	Hotdog Allergene ²⁴


Dessert/ Salat

Schokopudding

Allergene ⁷

Freitag
14.10.2022

Hauptgericht

Menü 1 	
Kartoffeleintopf mit Ciabatta Allergene ²⁴	

Dessert/ Salat

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

Speiseplan- Änderungen vorbehalten