



Speiseplan KW 14



Montag
04.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Nudeln mit Parmesansoße Allergene ^{24,7}	Hamburger Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Obst

keine Allergene

Dienstag
05.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Bulgur – Linseneintopf Allergene ²⁴	Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Erdbeerquark

Allergene ⁷

Mittwoch
06.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Kartoffel – Schinken Auflauf Allergene ⁷	Kartoffel - Auflauf Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Karotten – Apfel Salat

keine Allergene

Donnerstag
07.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Fischgulasch mit Spätzle Allergene ^{4,24,3}	Käsespätzle Allergene ^{7,24,3}

Dessert/ Salat

Grüner Salat

Allergene ⁷

Freitag
08.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Tomatensuppe Keine Allergene	Wollwürstel mit Kartoffelpüree Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Kräuter – Omelette dazu Ciabatta

Allergene ^{7,24,3}



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