



Speiseplan KW 3

Montag, 16. Januar 2023



Menü 1
 Reis mit Champignonsauce ⁷

Maissalat



Menü 2
 Maultaschen in Sahnesauce ^{24,7}

Dienstag, 17. Januar 2023



Menü 1
 Nudeln mit Paprika – Käse Sauce ^{7,24}

Bananenquark ⁷



Menü 2
 Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{7,24,3}

Mittwoch, 18. Januar 2023



Menü 1
 Hackbraten mit Kartoffelpüree ^{24,7,3}

Gurkensalat



Menü 2
 Kartoffelpüree mit Linsengemüse ⁷

Donnerstag, 19. Januar 2023



Menü 1
 Gemüselasagne ^{24,7}

Apple Crumble ^{7,24}



Menü 2
 Schnitzelburger ²⁴

Freitag, 20. Januar 2023



Menü 1
 Kartoffelsuppe mit Wiener ²⁴

Ciabatta ²⁴



Menü 2
 Kartoffelsuppe

Weizengluten ²⁴ Eier ³ Fisch MSC ⁴ Milch ⁷ Soja ⁶

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

100% BIO All unsere Produkte sind aus kontrolliert biologischem Anbau
 Fisch MSC zertifiziert



Rind



Geflügel



Fisch



vegetarisch

Da bei hochallergischen Kindern bereits kleinste Verunreinigungen schwerste Symptome auslösen können, können wir trotz aller Vorsicht bei der Herstellung keine Verantwortung hierfür übernehmen.