


Montag
16.05.2022

Hauptgericht

Menü 1 	
Glasiertes Gemüse mit Reis Allergene ^{24,7}	


Dessert/ Salat

Bananenquark

Allergene ⁷

Dienstag
17.05.2022

Hauptgericht

Menü 1 	
Käsespätzle Allergene ^{24,7,3}	



Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

Mittwoch
18.05.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Vegetarisch 
Putenleberkäse mit Kartoffelpüree Allergene ⁷	Zucchini-puffer mit Kartoffelpüree Allergene ^{24,3,7}



Dessert/ Salat

Obst

keine Allergene

Donnerstag
19.05.2022

Hauptgericht

Menü 1 	Vegetarisch 
Nudeln mit Lachs-Broccoli Soße Allergene ^{24,7,4}	Nudeln mit Broccoli-Soße Allergene ^{7,24}


Dessert/ Salat

Karottensalat mit Orangen

Allergene ^{24,3,7}

Freitag
20.05.2022

Hauptgericht

Menü 1 	
Tomatensuppe Keine Allergene	

Dessert/ Salat

Milchreis

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