



Speiseplan KW 27



Montag
04.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Nudeln mit Erbsen-Frischkäse Soße Allergene ^{24,7}	

Dessert/ Salat

Obst keine Allergene

Dienstag
05.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Sahne- Karotten mit Hackfleisch und Kartoffelpüree Allergene ⁷	Sahne-Karotten mit Kartoffelpüree Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Bananenquark Allergene ⁷

Mittwoch
06.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Weißer Bohnen Eintopf mit Bulgur Allergene ²⁴	

Dessert/ Salat

Gurkensalat keine Allergene

Donnerstag
07.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Mango – Putencurry mit Reis Allergene ⁷	Gemüsecurry mit Reis Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Schokopudding Allergene ⁷

Freitag
08.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Tortellini in Tomate – Mozzarella Soße Allergene ^{24,7}	

Dessert/ Salat

Rohkostteller keine Allergene



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