



Speiseplan KW 34



Montag
22.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴	

Dessert/ Salat

Erdbeerquark Allergene ⁷

Dienstag
23.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Reis mit Buttergemüse Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Wassermelone Keine Allergene

Mittwoch
24.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Kartoffeln mit Rindergulasch Keine Allergene	Kartoffeln mit weiße Bohnen – Eintopf Keine Allergene

Dessert/ Salat

Gurkensalat Keine Allergene

Donnerstag
25.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Nudel – Schinken Auflauf Allergene ^{24,7}	Nudelaufauf Allergene ^{24,7}

Dessert/ Salat

Tomatensalat Keine Allergene

Freitag
26.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Blumenkohl – Rahm Suppe Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Couscous Salat Allergene ²⁴



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