



# Speiseplan KW 40



**Montag**  
03.10.2022

## Hauptgericht

<b>Feiertag</b>	

## Dessert/ Salat

Bananenquark

Allergene <sup>7</sup>

**Dienstag**  
04.10.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Nudeln mit Tomatensoße Allergene <sup>24</sup>	

## Dessert/ Salat

Obst

Keine Allergene

**Mittwoch**  
05.10.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b>
Reis mit fruchtigem Putengulasch Allergene <sup>7</sup>	Kichererbsen – Mango Curry Allergene

## Dessert/ Salat

Erdbeerjoghurt mit Cookies

Allergene <sup>24,7</sup>

**Donnerstag**  
06.10.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Kartoffel – Gemüse- Feta Pfanne Allergene <sup>7</sup>	

## Dessert/ Salat

Karotten – Orangen Salat

Keine Allergene

**Freitag**  
07.10.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Rote Linsen Suppe Keine Allergene	

## Dessert/ Salat

Apfelstrudel

Allergene <sup>7,24</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

### Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

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