



Speiseplan KW 31



Montag
01.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Reis mit Gemüsecurry Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Erdbeerquark

Allergene ⁷

Dienstag
02.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Kartoffeln Keine Allergene	Kartoffeln in weiße Bohnen – Tomatensoße Keine Allergene

Dessert/ Salat

Maissalat

Keine Allergene

Mittwoch
03.08.2022

Hauptgericht

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

Dessert/ Salat

Gurkensalat

Keine Allergene

Donnerstag
04.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Puten – Paprika Pfanne mit Nudeln Allergene ²⁴	Nudeln mit Paprika – Käse Soße Allergene ^{7,24}

Dessert/ Salat

Vanillepudding

Allergene ⁷

Freitag
05.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Grießbrei Allergene ^{24,7}	

Dessert/ Salat

Pflaumenkompott

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