



Speiseplan KW 25



Montag
20.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Reis mit Kichererbsen - Süßkartoffelcurry Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Obst

keine Allergene

Dienstag
21.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Lauch – Hackfleisch Eintopf mit Nudeln Allergene ²⁴	Nudeln mit Lauch – Käsesoße und roten Linsen Allergene ^{24,7}

Dessert/ Salat

Karottensalat mit Apfel

keine Allergene

Mittwoch
22.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Gemüse – Feta Pfanne mit Kartoffelpüree Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Bananendessert

Allergene ^{7,24}

Donnerstag
23.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Chili con Carne dazu Ciabatta Allergene ²⁴	Chili sin Carne dazu Ciabatta Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

Freitag
24.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Gemüselasagne Allergene ^{24,7}	

Dessert/ Salat

Apfel – Quarkspeise

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