



Speiseplan KW 35



Montag
29.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Ravioli mit Tomatensoße Allergene ²⁴	

Dessert/ Salat

Obst Keine Allergene

Dienstag
30.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Reis mit Paprika – Gorgonzola Soße Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Gurkensalat Keine Allergene

Mittwoch
24.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Kartoffel – Lasagne mit Hackfleisch Allergene ⁷	Kartoffel – Lasagne mit Gemüse Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Sauerkirsch -Quark Allergene ⁷

Donnerstag
25.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Fisch in Mango – Kokos Soße mit Nudeln Allergene ^{24,4}	Weißer Bohnen in Mango – Kokos Soße mit Nudeln Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Gemischter Salat Keine Allergene

Freitag
26.08.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Tomatensuppe Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Milchreis 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

Speiseplan- Änderungen vorbehalten