



Speiseplan KW 18



Montag
02.05.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Kartoffelpüree mit Putenwiener Allergene ⁷	Kartoffelpüree mit Blumenkohl- Käse Pflanzler Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Erdbeerquark

Allergene ⁷

Dienstag
03.05.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Kokoscurry mit Süßkartoffel & Broccoli dazu Reis Allergene ^{24,3}	

Dessert/ Salat

Karottensalat mit Äpfeln

keine Allergene

Mittwoch
04.05.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Nudeln mit Champignonsoße Allergene ²⁴	

Dessert/ Salat

Vanillepudding

Allergene ⁷

Donnerstag
05.05.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Fisch aus dem Ofen mit Gemüse & Kartoffeln Allergene ⁴	Gemüse aus dem Ofen dazu Kartoffeln keine Allergene

Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

Freitag
06.05.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Kürbissuppe Keine Allergene	

Dessert/ Salat

Pizzasemmeln

Allergene ^{24,7,3}



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