

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 20 / 13.05.2024 bis 17.05.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag		Spaghetti Aa,C Tomatensauce Aa,J,N Geriebener Hartkäse Bunter Salat 2,Aa,I,J,O,T,U Fruchtquark J
Dienstag	Putenrollbraten (G) Nudeln Aa,C,I,J Gurken Salat 2,Aa,I,J,O,T,U Vanillepudding 4,J	
Mittwoch	Currywurst (S/R) Aa,N,O,I Kartoffel-Wedges Aa,C Bunter Salat 2,5,Aa,I,O,U,T Obst	
Donnerstag		Gemüsebrühe mit Eierstich C,N Kirschmichel 5,Aa,C,J Vanillesauce J Rote Grütze 7
Freitag		

1= Farbstoff; 2= Antioxidationsmittel; 3= Phosphat; 4= Geschmacksverstärker; 5= Konservierungsstoffe; 6= geschwefelt; 7= Süßungsmittel; 8= Säuerungsmittel; 9= geschwärzt; 10= gewachst; 11= Gelatine

A= Glutenhaltiges Getreide Aa= Weizen, Ab= Dinkel, Ac= Gerste, Ad= Roggen, Ae= Kamut, Af= Hafer, Ag = Emmer, Ah = Einkorn

B= Krebs- und Krustentiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; I= Soja; J= Lactose; N= Sellerie; O= Senf; Q= Sesam; T= Schwefeloxide und Sulfite; U= Lupine; V= Weichtiere

M= Nüsse und Schalenfrüchte Ma= Mandel; Mb= Haselnuss; Mc= Macadamia- oder Queenslandnuss; Md= Pistazien; Me=Walnuss; Mf=Cashewnuss; Mg=Pecannuss; Mh=Paranuss;

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet. Änderungen sind jederzeit möglich.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.