

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 28 08.07.2024 bis 12.07.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag	Schweinebraten (S) Bratensauce Aa, N,O Nudeln Aa,C bunter Salat 2,Aa,I,J,O,T,U Vanillejoghurt J,5	
Dienstag	Geflügelfrikadelle (G) Aa,C,N,O Kartoffelpuree 2, J, T Gemüse 2, Aa, I, J, O, T, U Quarkspeise J	
Mittwoch	Schaschlik-Spieß (S) 2,3,5 Paprikasauce Aa,N Reis Krautsalat T Schokopudding J,M	
Donnerstag	Gebratene Maultschen mit Ei Aa,C,N Blattsalat 2,Aa,C,I,O,T,U Obst	
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

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;

Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!

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.