

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 30/ 22.07.2024 bis 26.07.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag		Röstiecken Aa, C, J, N Rahmgemüse Aa, J Salat 2, Aa, I, J, O, T, U Grießpudding J,5
Dienstag	Hähnchencordonbleu Aa, C Bratensauce Aa, N Karottengemüse J Kartoffelbrei 2,J,T Birnenkompott 5, 7	
Mittwoch	"Moussaka" Griechischer Auflauf mit Hackfleisch (R) Aa, N Gemüse und Kartoffeln Fruchtjoghurt J	
Donnerstag		
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 Sulfit; 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.