



DE - ÖKO - 006



# Speiseplan KW 6



07. Februar  
Montag

Hauptgericht  
Reis mit Kürbis – Gorgonzola Soße

Allergene <sup>7</sup>

Dessert/ Salat  
Bananenquark

Allergene <sup>7</sup>

08. Februar  
Dienstag

Hauptgericht  
Lasagne Bolognese  
VEGETARISCH – Gemüselasagne

Allergene <sup>24,7</sup>

Allergene <sup>24,7</sup>

Dessert / Salat  
Karotten – Orangen Salat

keine Allergene

09. Februar  
Mittwoch

Hauptgericht  
Kartoffel – Käse Auflauf

Allergene <sup>7</sup>

Dessert / Salat  
Bunter Maissalat

keine Allergene



Einscannen und Gerichte online bewerten!

10. Februar  
Donnerstag

Hauptgericht  
Nudeln mit Thunfischsoße  
VEGETARISCH – Nudeln in rote Linsen Soße

Allergene <sup>24,4</sup>

Allergene <sup>24</sup>

Dessert / Salat  
Obstsalat

keine Allergene

11. Februar  
Freitag

Hauptgericht  
Grießsuppe

Allergene <sup>24</sup>

Dessert / Salat  
Pfannkuchen-Röllchen mit Marmelade

Allergene <sup>24,7,3</sup>

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

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

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst<sup>7</sup>

Speiseplan- Änderungen vorbehalten