



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 7



14. Februar
Montag

Hauptgericht
Nudeln mit Erbsen – Frischkäse Soße Allergene ^{7,24}

Dessert/ Salat
Obst keine Allergene

15. Februar
Dienstag

Hauptgericht
Putenwiener mit Kartoffelbrei Allergene ⁷
VEGETARISCH – Gemüse im Teigmantel Allergene ^{24,3,7}

Dessert / Salat
Rohkostteller keine Allergene

16. Februar
Mittwoch

Hauptgericht
Käsespätzle Allergene ^{7,24,3}

Dessert / Salat
Rote – Bete Salat keine Allergene



Einscannen und Gerichte online bewerten!

17. Februar
Donnerstag

Hauptgericht
Fisch – Hackbraten dazu Reis Allergene ^{24,4,7}
VEGETARISCH – Falafel in Kräutersoße dazu Reis Allergene ^{24,7,3}

Dessert / Salat
Joghurt mit Obst & Müsli keine Allergene

18. Februar
Freitag

Hauptgericht
Karotten – Kokos Suppe keine Allergene

Dessert / Salat
Grießbrei Allergene ⁷

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

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst⁷