



Speiseplan KW 8



21.Februar	Hauptgericht Gemüsecouscous	Allergene ²⁴
21.Februar Montag	<u>Dessert/ Salat</u> Heidelbeerquark	Allergene ⁷
22. Februar Dienstag	Hauptgericht Kartoffelcurry mit Erbsen und Tomaten	keine Allergene
Dienstag	<u>Dessert / Salat</u> Vanillepudding	Allergene ⁷
23. Februar Mittwoch	Hauptgericht Rinderbraten mit Nudeln VEGETARISCH: Maronenbraten mit Nudeln	Allergene ²⁴ Allergene ^{24,3}
Mittwoch	<u>Dessert / Salat</u> Gurkensalat	keine Allergene
24. Februar Donnerstag	Hauptgericht Reis – Fisch Auflauf VEGETARISCH: Reis mit Gemüseauflauf	Allergene ^{7,4} Allergene ^{24,7,3}
3.7.4.5	Dessert / Salat Obstsalat	keine Allergene
25.Februar Freitag	Hauptgericht Tomatensuppe mit Nudeln	Allergene ²⁴
treitag	Dessert / Salat Kartoffelstrudel	Allergene ^{24,7,3}

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