



Speiseplan KW 17



Montag
25.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Kartoffel – Gemüse Eintopf keine Allergene	

Dessert/ Salat

Bunter Maissalat keine Allergene

Dienstag
26.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Nudeln mit Rindergulasch Allergene ^{24,3}	Nudeln mit Linsen Allergene ^{24,3}

Dessert/ Salat

Tomate – Paprika – Gurke Salat keine Allergene

Mittwoch
27.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Tomate – Pilz Risotto Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Erdbeerquark Allergene ⁷

Donnerstag
28.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Couscous mit Gemüse und Putenfleisch Allergene ²⁴	Gemüse Couscous Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Obstsalat keine Allergene

Freitag
29.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Kartoffelsuppe dazu Baguette Allergene ²⁴	

Dessert/ Salat

Rohkostteller keine Allergene



Einscannen und Gerichte online bewerten!

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

Fleischgericht (Wir verwenden nur Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst) Vegetarisch Fischgericht