



Speiseplan KW 27



Montag
04.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Nudeln mit Erbsen-Frischkäse Soße Allergene ^{24,7}	Pfannkuchen mit Marmelade Allergene ^{7,24}

Dessert/ Salat

Obst

keine Allergene

Dienstag
05.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Sahne- Karotten mit Hackfleisch und Kartoffelpüree Allergene ⁷	Sahne-Karotten mit Kartoffelpüree Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Bananenquark

Allergene ⁷

Mittwoch
06.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Weißer Bohnen Eintopf mit Bulgur Allergene ²⁴	Spaghetti Bolognese Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

Donnerstag
07.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Mango – Putencurry mit Reis Allergene ⁷	Gemüsecurry mit Reis Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Schokopudding

Allergene ⁷

Freitag
08.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Tortellini in Tomate – Mozzarella Soße Allergene ^{24,7}	Kartoffelpuffer mit Apfelmus Allergene ^{24,3}

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