



# Speiseplan KW 28



**Montag**  
11.07.2022

## Hauptgericht

|   |  |
|---|--|
| <b>Menü 1</b>   | <b>Menü 2</b>                                    |
| Reis mit Champignon – Soße<br>Allergene <sup>24,7</sup> | Ravioli in Tomatensoße<br>Allergene <sup>7</sup> |

## Dessert/ Salat

Obst

keine Allergene

**Dienstag**  
12.07.2022

## Hauptgericht

|   |  |
|---|--|
| <b>Menü 1</b>   | <b>Menü 2</b>  |
| Nudeln mit Paprika – Puten<br>Pfanne<br>Allergene <sup>24</sup> | Nudeln mit<br>Paprika – Käse Soße<br>Allergene <sup>24,7</sup> |

## Dessert/ Salat

Wassermelone

keine Allergene

**Mittwoch**  
13.07.2022

## Hauptgericht

|   |   |
|---|---|
| <b>Menü 1</b>   | <b>Menü 2</b>                                     |
| Kartoffelpüree mit glasiertem<br>Gemüse<br>Allergene <sup>7</sup> | Chicken Wings dazu Reis<br>Allergene <sup>7</sup> |

## Dessert/ Salat

Grüner Salat

keine Allergene

**Donnerstag**  
14.07.2022

## Hauptgericht

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>Menü 1</b>  | <b>Menü 2</b>                         |
| Gemüseomelette dazu<br>Ciabatta<br>Allergene <sup>3,24</sup> | Nudelsalat<br>Allergene <sup>24</sup> |

## Dessert/ Salat

Erdbeerquark

Allergene <sup>7</sup>

**Freitag**  
15.07.2022

## Hauptgericht

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Menü 1</b>                   | <b>Menü 2</b>  |
| Tomatensuppe<br>Keine Allergene | Kaiserschmarrn mit Apfelmus<br>Allergene <sup>24,3,7</sup> |

## Dessert/ Salat

Schinken – Käse Strudel

Allergene <sup>24,7</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

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



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



Vegetarisch



Fischgericht