



Montag
03.10.2022



Hauptgericht

Feiertag	

Dessert/ Salat

Dienstag
04.10.2022

Hauptgericht



Menü 1 	Menü 2 
Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴	Putenleberkäs mit Kartoffelpüree Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Obst Keine Allergene

Mittwoch
05.10.2022

Hauptgericht



Menü 1 	Menü 2 
Reis mit fruchtigem Putengulasch Allergene ⁷	Kichererbsen – Mango Curry Allergene

Dessert/ Salat

Erdbeerjoghurt mit Cookies Allergene ^{24,7}

Donnerstag
06.10.2022

Hauptgericht


Menü 1 	Menü 2 
Kartoffel – Gemüse- Feta Pfanne Allergene ⁷	Pfannkuchen mit Marmelade Allergene ^{7,24,3}

Dessert/ Salat

Karotten – Orangen Salat Keine Allergene

Freitag
07.10.2022

Hauptgericht

Menü 1 	
Rote Linsen Suppe Keine Allergene	

Dessert/ Salat

Apfelstrudel Allergene ^{7,24}



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