A·B·CERT /

Speiseplan KW 42



Montag

17.10.2022

Hauptgericht				
	Menü 1	Menü 2		
	Kartoffeln mit Buttergemüse	Ravioli mit Tomatensoße		
	Allergene ⁷	Allergene ²⁴		

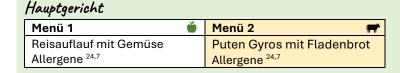
Dessert/ Salat

Bananenquark

Allergene 7

Dienstag

18.10.2022



Dessert/Salat

Obstsalat

keine Allergene

Mittwoch

19.10.2022



Dessert/ Salat

Karottensalat mit Orangen

keine Allergene

Donnerstag

20.10.2022

Hauptgericht				
Menü 1	Menü 2			
Gnocchi mit Tomatensoße	Pfannkuchen mit			
	Marmelade			
Allergene ^{7,24}	Allergene ^{24,3,7}			

Dessert/ Salat

Gurkensalat

keine Allergene

Freitag

21.10.2022

Hauptgericht					
	Menü 1 ≓				
	Kartoffelsuppe mit				
	Putenwiener dazu Ciabatta				
	Allergene ²⁴				
	Dessert/ Salat				

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



