

## Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 10/ 04.03.2024 bis 08.03.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag	Rindergeschnetzeltes ( R ) in Balsamicosauce Aa,T Gemüserais Aa,C Kompott 5,7	
Dienstag	Saure Bohnen 2, Aa Saiten 2, 5, N, O Spätzle Aa, C Vanillepudding J	T,U
Mittwoch	Gebratene Hähnchenbrust J Paprikasauce Aa, J, N Bärllauch-Kartoffelstampf J Rote Bete Salat 2, Aa, I, J, O, T, U Fruchtsalat 5,7	5,7
Donnerstag		Tomatensuppe Aa, J Apfelstrudel Aa, C, J mit Vanillesoße J
Freitag		I

1= Farbstoff; 2= Antioxidationsmittel; 3= Phosphat; 4= Geschmacksverstärker; 5= Konservierungsstoffe; 6= geschwefelt; 7= Süßungsmittel; 8= Säuerungsmittel; 9= geschwärzt; 10= gewachst; 11= Gelatine

A= Glutenhaltiges Getreide Aa= Weizen, Ab= Dinkel, Ac= Gerste, Ad= Roggen, Ae= Kamut, Af= Hafer

B= Krebs- und Krustentiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; I= Soja; J= Lactose; N= Sellerie; O= Senf; Q= Sesam; T= Schwefeloxide und Sulfite; U= Lupine; V= Weichtiere

M= Nüsse und Schalenfrüchte Ma= Mandel; Mb= Haselnuss; Mc= Macadamia- oder Queenslandnuss; Md= Pistazien; Me=Walnuss; Mf=Cashewnuss; Mg=Pecannuss; Mh=Paranuss;

Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.