

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 12/ 18.03.2024 bis 22.03.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag	J	Tortellini Ricotta-Spinat-Füllung Aa, J Tomatensauce Aa, J, N Rote Grütze 5,7
Dienstag	Hühnerfrikasse (H) mit Erbsen Aa, J Reis Möhrensalat 2, Aa, I, J, O, T, U Obst	
Mittwoch	Hackfleisch® Tomaten- Nudeln-Gratin Aa, C, J, N Chinakohlsalat 2, Aa, I, J, O, T, U Schoko-Sahne-Pudding J	
Donnerstag		Champignoncremesuppe XXX Aa, J, N Apfelschmarrn Aa, C, J Zimtucker
Freitag		

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.

XXX Bitte eine andere Creme-
 Suppe als Alternative!

Dank