

## Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 27/ 01.07.2024 bis 05.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag	Rinderfleischtopf ( R ) Mexican Style Aa,C,N mit Gemüse und Kidneybohnen Aa,N,O Nudeln Aa,C, Mischsalat 2,Aa,C,I,O,T,U Apfelmus 7	
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel Aa Bratensoße Aa,N, Kartoffelsalat 2,N,O,T Erbeerquark 7	P P A E
Mittwoch	Hähnchenbrust (H) Hawaii J Currysauce Aa, J, N Reis Blattsalat 2,Aa,C,I,O,T,U Rote Grütze	r, u
Donnerstag		Blumenkohlcremesuppe Aa, J Apfelstrudel Aa, C, J mit Vanillesoße J Fruchtjoghurt J
Freitag		r, u a, c

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.