

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 29/ 15.07.2024 bis 19.07.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag		Tortellini mit Spinat-Käsefüllung Aa, J Tomatensauce Aa, J, N Blattsalat 2,Aa,I,J,O,T,U Pfirsichkompott 5
Dienstag	Hühnerfrikasse (G) mit Erbsen Aa, J Reis Mischsalat 2, Aa, I, J, O, T, U Frisches Obst	J
Mittwoch	Rohrnudeln Aa,C,J,N Sauce Bolognese (S/R) Geriebener Hartkäse J,C,5 Vanillepudding J	
Donnerstag		Maultschensuppe Aa, C,N Apfel-Brot-Auflauf Aa, C, J Vanillesauce J Straciatella Joghurt J
Freitag		f)

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 Queenlandnuss; 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 sorgfälliger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.