

Speiseplan



KW 18 29.04.-03.05.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006

Wochentag	Montag	Dienstag	Maifeiertag	Donnerstag	Freitag
Datum	29.04.	30.04.	01.05.	02.05.	03.05.
Suppe					
Menü 1				Fischstäbchen (Aa) Kartoffelpüree (G) Karotten-Erbsengemüse	
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Chicken Wings (Aa,F) Bratensoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Geflügelsaiten (4,5)		Putengyros Bio-Reis Tsatsiki (G) Salat (G,I,J,8)	
Menü 3 vegetarisch		Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)			
Menü 4 Pasta	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)				
Dessert	OBST	Bio-Vanillepudding (G)		Pfirsich-Maracujajoghurt (G)	

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**