

## Speiseplan

**KW 19**

06.05.-10.05.2024

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert  
nach DE-ÖKO-006



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag
Datum	06.05.	07.05.	08.05.	09.05.	10.05.
Suppe					
Menü 1	<b>Grießbrei</b> mit Bio-Milch (Aa,G) Kirschkompott		<b>Panierte Scholle</b> (Aa,D) Remoulade (C,G,J) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)		
Menü 2 ohne Schweine- fleisch	<b>"Cordon Bleu"</b> (Pute,Aa,G,3,4,5,6,7) Bratensoße (I) Bio-Vollkornspirelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	<b>Geflügelköttbular</b> (Aa,C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)			
Menü 3 vegetarisch		<b>Kässpätzle</b> (Aa,C,G) Tomatensoße Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	<b>Gemüsenugets</b> (Aa,Ad,C) Tomatensoße Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)		
Menü 4 Pasta					
Dessert	<b>Vanillejoghurt</b> mit Bio-Naturjoghurt (G)	<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Aprikosenquark</b> (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!**