



# Speiseplan KW 14



**Montag**  
04.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Nudeln in Parmesansoße Allergene 7,24	

## Dessert/ Salat

Obst

Keine Allergene

**Dienstag**  
05.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Bulgur – Linseneintopf Allergene 24	

## Dessert/ Salat

Erdbeerquark

Allergene 7

**Mittwoch**  
06.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b>
Kartoffel – Schinken Auflauf Allergene 7	Kartoffel – Auflauf Allergene 7

## Dessert/ Salat

Karotten – Apfel Salat

Keine Allergene

**Donnerstag**  
07.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b>
Fischgulasch mit Spätzle Allergene 4,24,3	Käsespätzle Allergene 7,24,3

## Dessert/ Salat

Grüner Salat

Allergene 7

**Freitag**  
08.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Tomatensuppe Keine Allergene	

## Dessert/ Salat

Kräuter – Omelette dazu Ciabatta

Allergene 7,24,3



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

Da bei hochallergischen Kindern bereits kleinste Verunreinigungen schwerste Symptome auslösen können, können wir trotz aller Vorsicht bei der Herstellung keine Verantwortung hierfür übernehmen.

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew

32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss)

25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel, 27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14

Fleischgericht (Wir verwenden nur Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst) Vegetarisch Fischgericht