



Speiseplan KW 15



Montag
11.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Reis mit Paprikasoße – Käse Soße Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Obst

keine Allergene

Dienstag
12.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Fleischpflanzerl mit Kartoffeln & Gemüse Allergene ²⁴	Maronen – Pflanzerl mit Kartoffeln & Gemüse Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Tzatziki

Allergene ⁷

Mittwoch
13.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Nudeln mit Gemüse – Mozzarella Soße Allergene ^{7,24}	

Dessert/ Salat

Banantiramisu

Allergene ^{24,7,3}

Donnerstag
14.04.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Fisch – Spinat Lasagne Allergene ^{4,24,7}	Spinat – Lasagne Allergene ^{24,7}

Dessert/ Salat

Gurkensalat

Allergene ⁷

Freitag
15.04.2022

Hauptgericht

Karfreitag	

Dessert/ Salat



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten ²⁴ Eier ³ Fisch MSC ⁴ Milch ⁷ Soja ⁶

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