



# Speiseplan KW 16



**Montag**  
18.04.2022

## Hauptgericht

<b>Ostermontag</b>	

## Dessert/ Salat

**Dienstag**  
19.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Nudeln mit Tomatensoße Allergene <sup>24</sup>	

## Dessert/ Salat

Karottensalat mit Apfel keine Allergene

**Mittwoch**  
20.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b>
Wirsing- Hackfleisch Eintopf dazu Kartoffeln Keine Allergene	Wirsing- Gemüse Eintopf Allergene <sup>24,7,3</sup>

## Dessert/ Salat

Mangoquark Allergene <sup>7</sup>

**Donnerstag**  
21.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b>
Spätzle mit Thunfischsoße Allergene <sup>4,24,7,3</sup>	Spätzle mit rote – Linsen Soße Allergene <sup>24,7,3</sup>

## Dessert/ Salat

Gemischter Salat Keine Allergene

**Freitag**  
22.04.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Bohnensuppe	

## Dessert/ Salat

Grießbrei Allergene <sup>7</sup>



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