



Speiseplan KW 24



Montag
13.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Kartoffel -Gemüse Eintopf Keine Allergene	

Dessert/ Salat

Erdbeerquark

Allergene ⁷

Dienstag
14.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Fruchtiges Putengulasch mit Couscous Allergene ^{24,7}	Gemüsecurry mit Couscous Allergene ^{7,24}

Dessert/ Salat

Schokokuchen

Allergene ^{24,7,3}

Mittwoch
15.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Frischkäse – Kräuter Gnocchi mit Zucchini Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Bunter Maissalat

keine Allergene

Donnerstag
16.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Fronleichenam	

Dessert/ Salat

Freitag
17.06.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Ofenkartoffeln mit Paprika Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Kräuterquark

Allergene ⁷



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 Pecanuss 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