

Montag
18.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Reis mit Gemüse – Frischkäse Soße Allergene ^{24,7}	

Dessert/ Salat

Mango Quark Allergene ⁷

Dienstag
19.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Nudeln mit Bolognese Allergene ²⁴	Nudeln mit Tomaten – rote Linsen Soße Allergene ²⁴

Dessert/ Salat

Gurkensalat keine Allergene

Mittwoch
20.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Sommerliche Kartoffelpfanne mit Feta Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Obstsalat keine Allergene

Donnerstag
21.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	Vegetarisch
Spätzle mit Lauch – Thunfisch Soße Allergene ^{3,24,4}	Spätzle mit Lauch – Käse Soße Allergene ^{24,3,7}

Dessert/ Salat

Karotten – Orangen Salat keine Allergene

Freitag
22.07.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Knoblauchcremesuppe Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Couscous Salat Allergene ²⁴



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