



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 12



21. März
Montag

Hauptgericht
Gemüsecurry mit Reis Allergene ⁷

Dessert/ Salat
Erdbeerquark Allergene ⁷

22. März
Dienstag

Hauptgericht
Nudeln mit Rahm – Bolognese Allergene ^{24,7}
VEGETARISCH: Nudeln mit Gemüsebolognese **Allergene ^{24,7}**

Dessert / Salat
Grüner Salat keine Allergene

23. März
Mittwoch

Hauptgericht
Gnocchi mit grüner Gemüsesoße Allergene ^{7,24}

Dessert / Salat
Obstsalat keine Allergene



Einscannen und Gerichte online bewerten!

24. März
Donnerstag

Hauptgericht
Chili con Pescado (Thunfisch) dazu Kartoffelpüree Allergene ^{7,4}
VEGETARISCH: Vegetarisches Chili dazu Kartoffelbrei **Allergene ⁷**

Dessert / Salat
Karotten – Orangen Salat

25. März
Freitag

Hauptgericht
Nudelsuppe Allergene ²⁴

Dessert / Salat
Tomaten-Quiche Allergene ^{24,7,3}

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

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst⁷