



DE - ÖKO - 006



Speiseplan KW 9



28. Februar
Montag

Hauptgericht
Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴

Dessert/ Salat
Mangoquark Allergene ⁷

01. März
Dienstag

Hauptgericht
Königsbergerklopse mit Kartoffeln Allergene ^{24,3,7}
VEGETARISCH: Getreideklopse mit Kartoffeln Allergene ^{24,3,7}

Dessert / Salat
Gemischter Salat keine Allergene

02. März
Mittwoch

Hauptgericht
Reis mit Früchtecurry Allergene ⁷

Dessert / Salat
Bananendessert Allergene ⁷



Einscannen und Gerichte online bewerten!

03. März
Donnerstag

Hauptgericht
Couscous Pfanne mit Putenfleisch Allergene ^{24,7}
VEGETARISCH: Couscous Pfanne Allergene ^{24,7}

Dessert / Salat
Bunter Maissalat keine Allergene

04. März
Freitag

Hauptgericht
Kürbissuppe keine Allergene

Dessert / Salat
Pizzatoast Allergene ^{24,7}

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