



Speiseplan KW 16



Montag
18.04.2022

Hauptgericht

| | |
|--------------------|--|
| | |
| Ostermontag | |

Dessert/ Salat

Dienstag
19.04.2022

Hauptgericht

| | |
|---|--|
| Menü 1 | |
| Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴ | |

Dessert/ Salat

Karottensalat mit Apfel keine Allergene

Mittwoch
20.04.2022

Hauptgericht

| | |
|--|--|
| Menü 1 | Vegetarisch |
| Wirsing- Hackfleisch Eintopf dazu Kartoffeln Keine Allergene | Wirsing- Gemüse Eintopf Allergene ^{24,7,3} |

Dessert/ Salat

Mangoquark Allergene ⁷

Donnerstag
21.04.2022

Hauptgericht

| | |
|--|---|
| Menü 1 | Vegetarisch |
| Spätzle mit Thunfischsoße Allergene ^{4,24,7,3} | Spätzle mit rote – Linsen Soße Allergene ^{24,7,3} |

Dessert/ Salat

Gemischter Salat Keine Allergene

Freitag
22.04.2022

Hauptgericht

| | |
|---------------|--|
| Menü 1 | |
| Bohnensuppe | |

Dessert/ Salat

Grießbrei 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 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