



# Speiseplan KW 32



**Montag**  
08.08.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b>
Nudeln mit Schinken – Sahne Soße Allergene <sup>7,24</sup>	Nudeln mit Sahnesoße Allergene <sup>24,7</sup>

## Dessert/ Salat

Obst Keine Allergene

**Dienstag**  
09.08.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Reis mit Gemüse – Frischkäse Soße Allergene <sup>7</sup>	

## Dessert/ Salat

Wassermelone Keine Allergene

**Mittwoch**  
10.08.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Zucchini – Käse Spätzle Allergene <sup>24,3,7</sup>	

## Dessert/ Salat

Rohkostteller Keine Allergene

**Donnerstag**  
11.08.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b>
Fisch Bordelaise mit Kartoffeln Allergene <sup>24,4</sup>	Mit Käse überbackenes Gemüse Allergene <sup>7</sup>

## Dessert/ Salat

Mangoquark Allergene <sup>7</sup>

**Freitag**  
12.08.2022

## Hauptgericht

<b>Menü 1</b>	
Vegetarisches Bauernomelette Allergene <sup>3</sup>	

## Dessert/ Salat

Tzatziki Allergene <sup>7</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

### Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

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