



Montag
12.09.2022

Hauptgericht

Sommerferien	

Dessert/ Salat

Dienstag
13.09.2022

Hauptgericht

Dessert/ Salat

Mittwoch
14.09.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Spätzle mit Kräuter –Schmand Soße Allergene ^{7,24,3}	Putenleberkäse mit Kartoffelpüree Allergene ⁷

Dessert/ Salat

Tomatensalat Keine Allergene



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Donnerstag
15.09.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Kartoffel – Gemüse Schinkenstrudel (Pute) Allergene	Kartoffel – Gemüse Strudel Allergene

Dessert/ Salat

Schokopudding Allergene ⁷

Freitag
16.09.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Süßkartoffel – Kokos Suppe Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Pizzasemmeln 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

Fleischgericht (Wir verwenden nur Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst) Vegetarisch Fischgericht