



Speiseplan KW 43



Montag
24.10.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Nudeln mit Tomatensoße Allergene ²⁴	

Dessert/ Salat

Mangoquark Allergene ⁷

Dienstag
25.10.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Griechische Reispfanne Allergene ⁷	

Dessert/ Salat

Obstsalat keine Allergene

Mittwoch
26.10.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Kartoffel – Schinken Knödel mit Käsesoße Allergene ^{24,7}	Kartoffelknödel mit Gemüse – Käse Soße Allergene ^{24,7}

Dessert/ Salat

Bunter Maissalat keine Allergene

Donnerstag
27.10.2022

Hauptgericht

Menü 1	Menü 2
Hackbraten mit Kartoffelpüree Allergene ^{7,24}	Maultaschen in Sahnesoße Allergene ^{24,7}

Dessert/ Salat

Paprika- Tomaten- Gurken Salat keine Allergene

Freitag
28.10.2022

Hauptgericht

Menü 1	
Tomatensuppe Keine Allergene	

Dessert/ Salat

Milchreis 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