







Speiseplan KW 2 Montag, 9. Januar 2023

-  Menü 1
Gemüse Couscous ²⁴ Obst
-  Menü 2
Nudeln mit Tomatensoße ²⁴



Dienstag, 10. Januar 2023

-  Menü 1
Griechische Reispfanne ⁷ Schokopudding ⁷
-  Menü 2
Chicken Wings mit Reis ⁷



Mittwoch, 11. Januar 2023

-  Menü 1
Béchamel – Kartoffel Schinken Auflauf ^{24,7} Obstsalat
-  Menü 2
Béchamel – Kartoffel Gemüse Auflauf ^{24,7}

Donnerstag, 12. Januar 2023

-  Menü 1
Nudeln mit Thunfischsoße ^{24,4} Erdbeerquark ⁷
-  Menü 2
Nudeln mit rote Linsen - Tomatensoße ²⁴

Freitag, 13. Januar 2023

-  Menü 1
Gebrannte Grießsuppe mit Fleischbrühe ²⁴ Überbackene Gemüsebrotscheiben ^{7,24}
-  Menü 2
Gebrannte Grießsuppe mit Gemüsebrühe ²⁴

Weizengluten ²⁴ Eier ³ Fisch MSC ⁴ Milch ⁷ Soja ⁶

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

100% BIO All unsere Produkte sind aus kontrolliert biologischem Anbau
 Fisch MSC zertifiziert



Da bei hochallergischen Kindern bereits kleinste Verunreinigungen schwerste Symptome auslösen können, können wir trotz aller Vorsicht bei der Herstellung keine Verantwortung hierfür übernehmen.