



Speiseplan vom 10. bis 14. Oktober 2016

			enthaltene Allergene
	Montag	Kartoffelklößchen in Tomatensoße, im Ofen mit Gouda überbacken, Obst	a, g
	Dienstag	Karottencremesuppe mit frischen Kräutern und Baguette, Rohkost	a, g, i
	Mittwoch	Nudeln mit Bolognesesoße (VEG: vegetarische Bolognese), dazu ein gemischter Salat mit Lauchdressing	a, g, i (a, g, i)
	Donnerstag	Hausgemachte Fischbuletten (VEG: Sellerieschnitzel) mit Möhrchen in Estragonrahm und Reis	a, c, d, g (a, c, i)
	Freitag	Currywurst (VEG: Bratling) mit fruchtiger Currysoße und Ofenkartoffeln, Dessert	g, i, j (a, c, g)

Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse