



Speiseplan vom 01. bis 05. April 2019

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst, frischem Gemüse, Majoran und einem halben Brötchen, Kirschjoghurt	a, g, i
Dienstag	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigwaren, auf Tomatensugo im Ofen mit Käse überbacken, Obst	a, g
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes (Veg: veget. Geschnetzeltes) „Leipziger Art“ mit Reis, Rohkost	g (f, g)
Donnerstag	Königsberger Klops in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und eingelegter Rote Bete	a, c, g
Freitag	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und einem gemischten Salat mit Himbeerdressing	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