



Speiseplan vom 20. bis 24. Mai 2019

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Brokkoliecemsuppe mit Schnippelwurst, frischem Gemüse und einem halben Brötchen, Brombeerquarkspeise	a, g, i
	Dienstag	Nudeln mit Tomaten- Gemüsesoße und Thunfisch zum drüberstreuen, Obst	a, d, i
	Mittwoch	Hühnerfrikassee (Veg. veget. Frikassee) mit Erbsen, Möhren und Reis, Rohkost	g, i (g, f, i)
	Donnerstag	Königsberger Klops (Veg: Gemüseklups) in Kapernsoße, Salzkartoffeln und eingelegter Rote Bete	a, c, g (a, c, g)
	Freitag	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen, im Ofen mit Käse überbacken und einem gemischtem Salat mit Orangen- Joghurtdressing	a, 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