



Speiseplan vom 22. bis 26. Juli 2019

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Nudeln mit Käse- Sahnesoße und jungen Erbsen, Obst	a, g
Dienstag	Blumernkohlcremsuppe mit frischem Gemüse, Gartenkräutern und Vollkornbaguette, Waldfruchtjoghurt	a, g, i
Mittwoch	Hausgemachte Fischfrikadelle (Veg: Gemüsebratling) mit Soße „Florentiner Art“ und Reis, Rohkost	a, c, d, g, i (a, c, g, i)
Donnerstag	Cordon bleu (Veg: Brokkoli- Käsenuggets) mit gebutterten Möhrenstiften und Kartoffelstampf	a, c, g (a, c, g)
Freitag	Schupfnudel- Gemüsepfanne im Ofen mit Käse überbacken, Gurkensalat	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