

Speiseplan vom 05.- 09. Oktober 2020

	Änderungen vorbehalten	enthaltene Allergene
Montag	Nudeln(a) mit Mascarpone- Tomatensoße(g) und einem gemischtem Salat	a, g
Diensta	Kürbiscremesuppe(g, i) mit kleinen Fleischbällchen(c), frischem Gemüse(i) und Vollkornbaguette(a), Pfirsichquarkspeise(g)	a, c, g, i
Mittwoc	Hühnerfrikassee (g, i) (Veg: Gemüsefrikassee (f, g, i)) mit Erbsen, Möhren und Reis, Rohkost	g, i (f, g, i)
Donnerst	Königsberger Klops(a, c, g) (Veg: vegetarischer Klops(a, c, g)) in Kapernsoße(g) mit Salzkartoffeln und eingelegter Rote Bete	a, c, g
Freitag	Kleine Pfannkuchen(a, c, g) mit Apfelmus, Obst	a, c, g

- Allergene Stoffe Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse d.
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse j. k.
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 1. Sulphide
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse m.
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnis