

Speiseplan vom 20. bis 27.09.2021

		Änderungen vorbehalten	enthaltene Allergene
Mon	tag	Nudeln (a) mit Mascarpone- Tomatensoße(g), Rohkost	a, g
Diens	stag	Kleine Pfannkuchen(a, c, g) mit Apfelmus, Obst	a, c, g
Mittw	och/	Kartoffelgratin (g) mit Gurken Dillsalat	g
Donne	erstag	Geflügelbällchen (a, c, g) (Veg: Gemüsebällchen (a, c, g)) in Bratensoße(g, i) mit gebutterten Erbsen(g) un Kartoffelstampf(g)	a, c, g, i (a, c, g, i)
Freit	tag	Bluhmenkohlsuppe(g, i) mit Schnippelwurst(i, j), frischem Gemüse(i) und Vollkornbaguette(a), Schokoladenpudding(g)	a, g, i, j

Allergene Stoffe

- Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse b.

- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Schalenfrüchte (Nüsse) g. h.
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. k. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 1. Sulphide
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse m.
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnis