



**Speiseplan vom 17.-21.01.2022**

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Ravioli mit Spinatfüllung (a, g, f) in Tomatensugo(g), mit Käse(g) überbacken und Rohkost	a, g, f
Dienstag	Kleine Pfannkuchen (a, c, g) mit Apfelmus, Obst	a, c, g
Mittwoch	Süßkartoffel- Kürbissuppe (i, g) mit kleinen Fleischbällchen(a, c, g, i, j) und Mehrkornbrötchen(a), Birnenjoghurt(g)	a, c, g, i
Donnerstag	Geflügelkottbullar (a, c) (Veg: Gemüse- Grießbällchen(a, c, i) in Bratensoße (i, g) mit gebutterten <u>Bio- Erbsen</u> (g) und Salzkartoffeln	a, c, g, i  (vegetarisch a, c, g, i)
Freitag	Gebackene Kartoffeltasche (a, c, g, i, j) mit Frischkäsefüllung(g), Kräuterquark(g) und einem gemischtem Salat	a, c, g, i, j

**Allergene Stoffe**

- a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- 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