



**Speiseplan vom 20. bis 24.06.2022**

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Fusilli Nudeln (a) mit Pesto- Sahnesoße(g), Obst	a, g
Dienstag	Gebackene Kartoffeltaschen(a, g) mit Frischkäse(g) und Kräutern gefüllt, Sauerrahmdip(g) und Blattsalate	a, g
Mittwoch	Gebundene Hühnersuppe (g, i) (Veg: Gemüsesuppe(g, i)) mit frischen Gartenkräutern, Brötchen(a) und Fruchtquarkspeise(g)	a, g, i
Donnerstag	Königsberger Klopse (a, c) (Veg: Grieß- Gemüseklöps (a, c, i) in Kapernsoße(g) mit Maisreis und eingelegter Rote Bete	a, c, g  (vegetarisch: a, c, g, i)
Freitag	2 Nordseedorschfilets im Gemüse- Knuspermantel (d, g, i) (Veg: Gemüsebratling (a, c, i)) mit Dillsoße(g) und Kartoffelstampf(g)	d, g, i  (vegetarisch: a, c, g, i)

**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