



Speiseplan vom 11.- 15. Dezember 2023

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Erbsensuppe(i) mit Würstchenscheiben(i, j), Brötchen(a) und Birnenquarkspeise(g)	a, g, i
Dienstag	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen(g) im Ofen mit Käse(g) überbacken, Rohkost	g
Mittwoch	2 Stück Nordseedorschfilet in Gemüse- Knusperpanade(d, g, i) (Veg: Brokkolie- Käsenuggets (a, g)) mit Tomaten- Sahnesoße(g) und Gemüsereis, Obst	d, g, i (a, c, g, i)
Donnerstag	Hackbraten (a, c) (Veg: Gemüsebratling (a, c, g, i) mit Milchbohnen(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, c, g (Veg: a, c, g, i)
Freitag	Ofenkartoffeln vom Bauern aus der Region mit Kräuterquark(g) und einem gemischtem Salat	g

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