



Speiseplan vom 08. bis 12. Januar 2024

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

| | | |
|------------|---|--------------------------------------|
| Montag | Bio- Nudeln(a) mit Pesto- Sahnesoße(g), Obst | a, g |
| Dienstag | Kartoffelsuppe(g, i) mit gebratenem Hackfleisch, halbem Brötchen(a) und hausgemachtem Schokoladenpudding(g) | a, g, i |
| Mittwoch | Königsberger Klops(a, c) (Veg: Gemüseklups(a, c, i)) in Kapernsoße(g) mit Salzkartoffeln vom regionalem Bauern und eingelegter Rote Bete | a, g, c (veg.: a, c, g, i) |
| Donnerstag | MSC Fischkibbelinge(a, d) (Veg: Gemüsebratling(a, c, i)) mit Dillsoße(g), Gemüse- Langkornreis(i) und Rohkost | a, g, d, i (veg.: a, c, g, i) |
| Freitag | Ofenkartoffeln vom regionalem Bauern mit Paprika- Schmand Dip(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