



Speiseplan vom 26. Februar bis 01. März 2024

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Bio Nudeln(a) mit Pesto- Sahnesoße(g), Obst	a, g
Dienstag	Blumenkohl- Kartoffelsuppe(g, i) mit kleinen Fleischbällchen(c), Brötchen(a) und Waldfruchtjoghurt(g)	a, c, g, i
Mittwoch	Teigtaschen mit Spinat Ricottafüllung(a, g) auf Tomatensugo(g) im Ofen mit Käse(g) überbacken, Rohkost	a, g
Donnerstag	Königsberger Klops (a, c) (Veg: Gemüse- Grießklops (a, c, i)) in Kapernsoße(g) mit Salzkartoffeln vom regionalem Bauern und eingelegter Rote Bete	a, c, g (vegt. a, c, g, i)
Freitag	Rosmarinkartoffeln vom regionalem Bauern 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