



**Speiseplan vom 11. bis 15. März 2024**

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Gelbe Linsencremesuppe(i) mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln (Veg: mit Gemüseeinlage(i)) halbem Brötchen(a) und Apfel- Zimtjoghurt(g)	a, g, i
Dienstag	MSC Fisch- Kibbelinge(a, d) (Veg: Brokkoli- Käseuggets(a, g)) mit Dillsoße(g) und Gemüse- Langkornreis(i), Obst	a, d, g, i (Veg: a, g, i)
Mittwoch	Bio- Nudeln(a) mit Mascarpone- Tomatensoße(g) und Rohkost	a, g
Donnerstag	Geflügelköttbullar(a, c) (Veg: Gemüseköttbullar(c)) in Bratensoße(i, g) mit gebutterten Erbsen(g) und Kartoffelstampf(g) vom regionalem Bauern	a, c, g, i (Veg: c, g, i)
Freitag	Kartoffelgratin(g) vom regionalem Bauern und Gurken- Dillsalat	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