



Speiseplan vom 25. bis 28. März 2024

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

Montag	Karottencremsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), einem halbem Brötchen(a) und Johannisbeerquarkspeise(g)	a, , g, i
Dienstag	Mildes Putengyros (Veg: veqt. Gemüsegyros(g)) in Rahmsoße(g) mit Langkornreis und Tomatensalat mit frischem Basilikum	g
Mittwoch	Käsespätzle(a, c, g) mit Röstzwiebeln (g) und einem gemischtem Salat	a, c, g
Donnerstag	Rinder- Hackbraten(a, c, g) (Veg: Gemüsebratling (a, c, i) mit Milchbohnen(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	a, c, g (vegt. a, c, g, i)
Freitag	Feiertag	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