



Speiseplan vom 05. bis 09. August 2024

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

| | | |
|------------|--|------------------------------------|
| Montag | Bio- Nudeln(a) mit Bolognesesoße (i), Obst | a, i |
| Dienstag | Hähnchegeschnetzeltes(g) (Veg: Gemüsegeschnetzeltes) „Madras Art“ mit Karottenwürfel und Langkornreis, Johannisbeerquarkspeise(g) | g |
| Mittwoch | Milchreis(g) mit Kirschkompott, Zimt & Zucker, Rohkost | g |
| Donnerstag | Hausgemachte Fischfrikadelle(a, c, d, i) (Veg: Gemüsefrikadelle(a, c, i)) mit gebuttertem Mais(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region | a, c, d, g, i (Veg: a, c, g, i) |
| Freitag | Kartoffelgratin(g) im Ofen mit Käse(g) überbacken 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