



Speiseplan vom 24. bis 28. August 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Vollkorn Nudeln(a- Weizen) mit Gemüse RicottasöÙe(g), Obst	a, g
	Dienstag	Kleine Pfannkuchen (a-Weizen, c, g) mit Apfelmus, Rohkost	a, c, g
	Mittwoch	Geflügelköttbullar(a-Weizen, c) (Veg: Gemüseköttbullar(a-Weizen, c)) in hausgemachter BratensoÙe(g, i) mit gebutterten Erbsen(g) und Kartoffelstampf(g) vom Bauern aus der Region	a, c, g, i
	Donnerstag	Karottencremsuppe (g, i) mit Gemüseeinlage(i), Croutons(a-Weizen) zum drüber streuen, Brötchen(a-Weizen) und Brombeerjoghurt(g)	a, g, i
	Freitag	3 MSC Vollkorn Fischstäbchen (a- Weizen, d) (3 Gemüsesticks(g)) mit Rahmspinat(g), Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region und frischem Tomatensalat	a, d, g (Veg: 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 Erzeugnis