

Speiseplan für Kindergarten und Schulen

KW 30/ 22.07.2024 bis 26.07.2024

	Menü 1		Menü 2	
Montag	Schaschlikpfanne (S)	Aa,C,N	Röstiecken	Aa, C, J, N
	Kartoffelrösti		Rahmgemüse	Aa, J
	Salat	2, Aa, I, J, O, T, U	Salat	2, Aa, I, J, O, T, U
	Grießpudding	J,5	Grießpudding	J,5
Dienstag	Hähnchencordonbleu	Aa, C	Spaghetti	Aa, C
	Bratensauce	Aa, N	Tomatensauce	Aa, J, N
	Karottengemüse	J	Geriebener Hartkäse	5,C,J
	Kartoffelbrei	2,J,T	Blattsalat	2,Aa,I,J,O,U,T
	Birnenkompott	5, 7	Birnenkompott	5, 7
Mittwoch	"Moussaka" Griechischer		Gnocchipfanne mit Spinat und	Aa,C,N
	Auflauf mit Hackfleisch (R)	Aa, N	Champignons	
	Gemüse und Kartoffeln		Salat	2,Aa,I,J,O,T,U
	Fruchtjoghurt	J	Fruchtjoghurt	J
Donnerstag	gef. Schweineroulade (S)	C, N, O	Klare Gemüsesuppe	N
	Blumenkohl - Broccoligemüse	J	Quark-Grieß-Auflauf	Aa,C,J
	Nudeln	Aa, C	mit Kirschen	
	Kirschkompott	5		
Freitag	Paniertes Schollenfilet (F)	Aa,C	Gemüseplatte	J
	Dilldip	C, J	Salzkartoffeln	
	Kartoffelsalat	N, O, T	Sahnesauce	Aa,J
	Obst		Obst	

1= Farbstoff; 2= Antioxidationsmittel; 3= Phosphat; 4= Geschmacksverstärker; 5= Konservierungsstoffe; 6= geschwefelt; 7= Süßungsmittel; 8= Säuerungsmittel; 9= geschwärzt; 10= gewachst; 11= Gelatine

A= Glutenhaltiges Getreide Aa= Weizen, Ab= Dinkel, Ac= Gerste, Ad= Roggen, Ae= Kamut, Af= Hafer

B= Krebs- und Krustentiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; I= Soja; J= Lactose; N= Sellerie; O= Senf; Q= Sesam; T= Schwefeloxide und Sulfite; U= Lupine; V= Weichtiere

M= Nüsse und Schalenfrüchte Ma= Mandel; Mb= Haselnuss; Mc= Macadamia- oder Queenslandnuss; Md= Pistazien; Me=Walnuss; Mf=Cashewnuss; Mg=Pecannuss; Mh=Paranuss;

Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.