

# Speiseplan von:



27.04. – 01.05.26 KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Blumenkohlmedaillon Brokkolirahmsauce Rohkostgemüse Kartoffeln  1,3,7	Hähnchengyros Tzatziki Reis Salatplatte  7	Vegetarisches Schnitzel Rahmsauce Rohkostgemüse Fusilli 1,3,6,7	Seelachsfilet in Mehrkornpanade Fingermöhren Kartoffelgratin  1,3,4,7	Feiertag
Anzahl Mittagessen:					
<b>Menü 2</b>	Tomatencremesuppe Mit Dinkel Vollkornbrötchen 1,3,7	Vegetarische Paprikaschote Paprikasauce Reis 1,3,6,7,9	Penne Mit Spinatsauce  1,3,7	Falafel-Bällchen Auf Reis Kräuter-Joghurt-Dip 1,3,7	Feiertag
Anzahl Mittagessen:					
<b>Nachspeise:</b>	Erdbeerjoghurt 1	Banane	Granola Mit Naturjoghurt 5,7	Apfel	
Allergene die wir berücksichtigen müssen					

Unsere Küche ist nach der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung zertifiziert und wird von der Kontrollstelle DE-ÖKO-009 auditiert.



### Allergenkennzeichnung:

- 1= Gluten
- 2= Krebstiere
- 3= Eier
- 4= Fisch
- 5= Erdnüsse
- 6= Soja
- 7= Milch
- 8= Schalenfrüchte
- 9= Sellerie
- 10= Senf
- 11= Sesamsamen
- 12= Schwefeldioxid/ Sulphite
- 13= Lupina
- 14= Weichtiere

- A= Farbstoffe
- B= Konservierungsstoffe
- C= Antioxidationsmittel
- D= Geschmacksverstärker
- E= Geschwefelt
- F= Geschwärzt
- G= Phosphat
- H= Milcheiweiß
- I= Koffein
- J= Chinin
- K= Süßungsmittel
- L= Enthält eine
- M= Gewachst
- N= Taurin, O=