

Speiseplan von:



| 04.05. – 08.05.26 KW 19 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|---|--|---|---|--|
| Menü 1 | Gemüestäbchen Mit Petersiliensauce Kartoffeln 1,3,7,9 | Geflügelhackbällchen Tomatensauce Risi Bisi 1,3,7 | Hühnerfrikassee Auf Reis 1,7,9 | Fischnuggets Aus Seehecht Dillsauce Karottenscheiben Vollkorn-Nudelmix 1,3,4,7 | Hot Dog zum selber bauen Gurke, Geflügelwurst Röstzwiebeln selbstgemachte Remoulade, Ketchup 1,3,7 |
| Anzahl Mittagessen: | | | | | |
| Menü 2 | Buchstabensuppe mit Gemüse und Baguette Brot 1,9 | 4 Pancakes Apfelmus 1,3,7 | 2 Kartoffeltaschen mit Tomaten- Mozarellafüllung Gemüse Kräuterquark 1,3,7 | Karotten-Hafer Frikadelle mit Gemüsesauce Vollkornnudelmix 1,3,7 | Tortellini - Gemüse - Auflauf in Tomaten Friskäsesauce 1,3,7 |
| Anzahl Mittagessen: | | | | | |
| Nachspeise: | Obstplatte | Rohkost | Quarkspeise mit Erdbeeren 7 | Vanillepudding 7 | Nachtisch |
| 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= Koffein
C= Antioxidationsmittel
D= Geschmacksverstärker
E= Geschwefelt
F= Geschwärzt
G= Phosphat

H= Milcheiweiß
J= Chinin
K= Süßungsmittel
L= Enthält eine Phenylinquelle
M= Gewächst
N= Taurin, O= Nitritpökelsalz