



Speiseplan von:



11.05. – 15.05.26 KW20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chicken Nuggets Rohkostgemüse Kartoffelpüree Ketchup 1,3,7	Polenta Spinat Knuspertasche Tomatensauce Reis 1,3,7	Eierpfannkuchen  Apfelmus 1,3,7	Himmelfahrt	Ferientag
Anzahl Mittagessen:					
Menü 2	Vegetarische No Chicken Nuggets Rohkostgemüse Kartoffelpüree Ketchup 1,3,6,7	Süßkartoffelsuppe Aus  Süßkartoffeln Laugen Zopf mit Käse 1,3,7	Gemüse-Knusper Bagel Petersiliensauce Salzkartoffeln 1,3,7	Himmelfahrt	Ferientag
Anzahl Mittagessen:					
Nachspeise:	Obst	Frucht Joghurt 7	Rohkostgemüse 7		
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	8= Schalenfrüchte	A= Farbstoffe	H= Milcheiweiß
2= Krebstiere	9= Sellerie	B= Konservierungsstoffe	I= Koffein
3= Eier	10= Senf	C= Antioxidationsmittel	J= Chinin
4= Fisch	11= Sesamsamen	D= Geschmacksverstärker	K= Süßungsmittel
5= Erdnüsse	12= Schwefeldioxid/ Sulphite	E= Geschwefelt	L= Enthält eine Phenylinquelle
6= Soja	13= Lupina	F= Geschwärzt	M= Gewachst