



## Speiseplan von:

18.05. – 22.05.26 KW21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Cordon Bleu Mischgemüse Kartoffeln  1,3,7	Gemüsegratin (Broccoli, Möhre, Blumenkohl) Auf Kartoffeln  1,3,7	Lachsfrikadelle Zitronensauce Rohkostgemüse Reis  1,3,4,7	Karotten-Hirse- Medaillon Möhren Tomatensauce Nudeln 1,3,7	Zucchini-Reis - Auflauf Mit Zucchini  1,3,7
Anzahl Mittagessen:					
<b>Menü 2</b>	Linsen-Gemüse-Suppe Aus  Linsen Mit Fußballbrötchen 1,3,7	Tortellini Vegetarisch Käse-Sahne-Sauce  1,3,7	Süßkartoffel Burger Gemüsesauce Reis  1,3,7	Backcamembert Kräutersauce Rohkostgemüse Kartoffeln 1,3,7	Blumenkohl-Käse Knusperstern Dip Kartoffelpüree 1,3,7
Anzahl Mittagessen:					
<b>Nachspeise:</b>	Buttermilch Dessert Aus Heidelbeeren 7	Obst	Pudding 7	Nachtsch 7	Obst
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
7= Milch	14= Weichtiere	G= Phosphat	N= Taurin, O= Nitritpök