

Speiseplan von:



22.06. – 26.6.26 KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Broccoli-Creme-Suppe Mit Laugenbrezel	Spaghetti Mit Linsenbolognaise Aus Linsen	Hähnchengyros Tzatziki Reis Paprikaviertel	Gemüse-Knusper-Dino Gemüsesauce Bandnudeln	Backfisch Rohkostgemüse Kartoffelecken Ketchup
	1,3,7	1,3,7	7	1,3,7	1,3,4,7
Anzahl Mittagessen:					
Menü 2	Gemüsestäbchen Mit Petersiliensauce Kartoffeln	Kartoffel-Gemüse Auflauf Mit Sommergemüse	Falafel-Bällchen Auf Reis Kräuter-Joghurt-Dip	Schnitzel Vegetarisch Rahmsauce Buttermais Bandnudeln	Vegetarisches Chili Mit Soja Hack Fladenbrot
	1,3,7,9	1,3,7	1,3,7	1,3,6,7	1,6,7
Anzahl Mittagessen:					
Nachspeise:	Joghurt 7	Tomatensalat	Obst	Rohkostgemüse	Pudding 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 Phenylquelle |
| 6= Soja | 13= Lupina | F= Geschwärzt | M= Gewachst |
| 7= Milch | 14= Weichtiere | G= Phosphat | N= Taurin, O= Nitritpökelsalz |