



Speiseplan von:

29.06. – 03.07.26 KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengulasch Auf Salzkartoffeln	Blumenkohlsticks Kräutersauce Nudeln	Chicken Nuggets Rohkostgemüse Kartoffelpüree Ketchup	Pancakes Apfelmus Paprikaviertel	Seelachsfilet in Mehrkornpanade Fingermöhren Kartoffelgratin
Anzahl Mittagessen:	7	1,3,7	1,3,7	1,3,7	1,3,4,7
Menü 2	Vegetarische Paprikaschote Gemüsesauce Reis	Nudeln Mit Tomatensauce Gurkensalat	Vegetarische No Chicken Nuggets Rohkostgemüse Kartoffelpüree Ketchup	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Salatplatte Kräuterquark	Tortellini mit Spinatfüllung Käse-Sahne-Sauce
Anzahl Mittagessen:	1,3,6,7,9	1,3,7	1,3,6,7	1,3,7	1,3,7
Nachspeise:	Obst	Apfel	Vanillepudding 7	Rohkostgemüse	Fruchtjoghurt 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 |
| 7= Milch | 14= Weichtiere | G= Phosphat | N= Taurin, O= Nitritpökelsalz |