



## Speiseplan von:

06.07. – 10.07.26 KW28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Gemüsefrikadelle Kräutersauce Paprikastreifen Spätzle  1,3,7	Nudeln Tomaten- Frischkäsesauce Broccoli  1,3,7	Eierpfannkuchen Mit Apfelmus  1,3,7	Fischstäbchen Rohkostgemüse Kartoffelstampf Joghurt Dip  1,3,4,7	Hühnerfrikassee Auf Reis  1,7,9
Anzahl Mittagessen:					
<b>Menü 2</b>	In den Sommerferien bieten wir täglich nur ein Mittagessen an. Nach den Ferien gibt es wieder wie gewohnt zwei Gerichte. 				
Anzahl Mittagessen:					
<b>Nachspeise:</b>	Obst	Naturjoghurt 7	Banane	Obst	Schokopudding 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                    |