

Speiseplan von:

13.07. – 17.07.26 KW29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	2 gekochte Eier Kräutersauce Gurkensticks Kartoffeln 1,3,7	Geflügelfrikadelle Rohkostgemüse Broccoli Sauce BIO Nudeln 1,3,7	Fischnuggets Aus Seehecht Paprikasauce Risi Bisi 1,3,4,7	Kaiserschmarrn Mit BIO Apfelmus Cocktail-Tomaten 1,3,7	BIO Vollkornnudeln Karottensticks Käse-Sahne-Sauce 1,3,7
Anzahl Mittagessen:					
Menü 2	In den Sommerferien bieten wir täglich nur ein Mittagessen an. Nach den Ferien gibt es wieder wie gewohnt zwei Gerichte. ☀️😊				
Anzahl Mittagessen:					
Nachspeise:	Obst	Melone	Waldfrucht Joghurt 7	Apfel	Karamellpudding 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= Nitritpök