

Speiseplan von:



BEHRING AUSSER HAUS



17.08. – 21.08.26 KW 34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemüse-Knusper-Bagel An Kräutersauce Fingermöhren Salzkartoffeln 1,3,7,9	Tortellini Auflauf mit Gemüse 1,3,7	Pancakes Mit BIO Apfelmus 1,3,7	Lachsschnitte Natur Zitronensauce Broccoli mix BIO Bandnudeln 1,3,4	BIO Spaghetti Mit Bolognese 1,3,7
Anzahl Mittagessen:					
Menü 2	Cordon Bleu Fingermöhren Kartoffelpüree 1,3,7	Gemüse Dino Broccolisauce BIO Nudeln 1,3,7,9	Blumenkohl – Knusperstern an Bechamelkartoffeln Dip 1,3,7	Hackbraten Bratensauce Erbsen Wurzeln Salzkartoffeln 1,3,7	BIO Spaghetti Mit Möhren-Tomatensauce 1,3,7
Anzahl Mittagessen:					
Nachspeise:	Cookie 1	Naturjoghurt 7	Banane	Apfel	Fruchtjoghurt 7
Allergene die wir berücksichtigen müssen					



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