



Speiseplan von:

19.10. – 23.10.26 KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kaiserschmarrn Mit  Apfelmus	Spinat Dinkel Knusperplätzchen Rohkost Bechamelkartoffeln	Thai Curry mit Huhn auf  Basmatireis	Lachsschnitte Zitronensauce Gurkensalat Bandnudeln	Hähnchenschnitte Rahmsauce Buttermais Salzkartoffeln
	1,3,7	1,3,7	1,7	1,3,4,7	1,3,7
Anzahl Mittagessen:					
Menü 2	Back Camembert als Donut Kräutersauce Kartoffeln	Blumenkohl-Käse- Medaillon Rohkost Béchamelkartoffeln	Vegetarische Kartoffelsuppe (püriert) Mit Fußballbrötchen	Milchreis Auf Heißen Kirschen	Bunte Farfalle in Tomaten- Frischkäsesoße
	1,3,7	1,3,7	1,3,7,9	1,7	1,3,7
Anzahl Mittagessen:					
Nachspeise:	Obst	Nachtsch	 Quark Mit Mango Früchten 7	Haferkeks 1,3,7	Obst
Allergene die wir berücksichtigen müssen					<u>Joker Menü</u> Pizza Margherita (1,3,7)

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 |
| 2= Krebstiere | 9= Sellerie |
| 3= Eier | 10= Senf |
| 4= Fisch | 11= Sesamsamen |
| 5= Erdnüsse | 12= Schwefeldioxid/ Sulphite |
| 6= Soja | 13= Lupina |
| 7= Milch | 14= Weichtiere |

- | |
|-------------------------|
| A= Farbstoffe |
| B= Konservierungsstoffe |
| C= Antioxidationsmittel |
| D= Geschmacksverstärker |
| E= Geschwefelt |
| F= Geschwärzt |
| G= Phosphat |

- | |
|--------------------------------|
| H= Milcheiweiß |
| I= Koffein |
| J= Chinin |
| K= Süßungsmittel |
| L= Enthält eine Phenylinquelle |
| M= Gewachst |
| N= Taurin, O= Nitritpökelsalz |