

Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan Sommer Woche 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Putengeschnetzeltes <i>Da, G</i> mit Nudeln ^{A, Da}	Rinderhackbällchen mit Paprikasauce ^G Vollkornreis Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Hähnchenbrustfilet mit Sauce ^{Da, G} , Kartoffeln, grünem Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Geflügelbratwurst ^{G, K, 1, 3, 5} mit Püree ^{G, 3} und Rahmgemüse ^{Da, G}	Cannelloni ^{A, D, G, Spuren von Nüssen und K} mit Tomatensoße ^G Gurkensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}
Vegetarisch	Knöpfleauflauf ^{A, Da, G} mit Spinat	Falaffelbällchen ^{A, D, G, J, K, F} mit Paprikasauce ^G Vollkornreis Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Steckrübenküchle ^{Da} mit Sauce ^{Da, G} Kartoffeln, grünem Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Veg .Bratwurst ^{A, Da, G, K} Püree ^G Rahmgemüse ^{Da, G}	Käsemakkaroni ^{A, Da, G, 4} Tomatensauce ^G , Gurkensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}
Dessert	Apfelschnee ^{G, 3}	Obst	Pudding ^{Da, G}	Obst	Joghurtcreme ^G

Änderungen vorbehalten! Die Erklärung der Kennzeichnung entnehmen Sie bitte der beigegefügtten Legende. Bitte beachten Sie, dass in unserem Betrieb verschiedenste Lebensmittel verarbeitet werden, daher können Spuren von Ei, glutenhaltigem Getreide, Milch, Senf und Sellerie in den Speisen enthalten sein.