



Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan

Winter Woche 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Hähnchenbrustfilet Hawaii ^G mit Reis und Currysauce ^{Da,G} Vitaminkiste	Kartoffeleintopf ^{G,3} mit Putensaiten ^{J,K,1,2,3,5} , Brötchen ^{Da-Df,G}	Geflügelfrikadellen ^{A,Da,J,K} mit Vollkornnudeln ^{A,Da} , Sauce ^{Da,G} und Salat mit Dressing ^{A,Da,G,I,J,3,4}	Putengeschnetzeltes ^G mit Spätzle ^{A,Da} und Salat mit Dressing ^{A,Da,G,I,J,3,4}	Käsemakkaroni ^{A,Da,G,4} mit Tomatensauce ^{Da} dazu Gurkensalat ^{A,Da,G,I,J,3,4}
Vegetarisch	Gemüsebagel ^{Da,De,K} mit Reis und Currysauce ^{Da,G} Vitaminkiste	Käsespätzle ^{Da,A,G} und Salat mit Dressing ^{A,Da,G,I,J,3,4}	Vollkornnudeln ^{A,Da} mit Gemüsesauce ^{G,Da} und Salat mit Dressing ^{A,Da,G,I,J,3,4}	Spinat-Knöpflesauflauf ^{A,Da,,G} und Salat mit Dressing ^{A,Da,G,I,J,3,4}	Käsemakkaroni ^{A,Da,G,4} mit Tomatensauce ^{Da} dazu Gurkensalat ^{A,Da,G,I,J,3,4}
Dessert	Früchtequark ^G	Milchreis ^G mit Kompott	Obst	Joghurtcreme ^G	Obst

Einen Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Zentralküche

Änderungen vorbehalten

Die Erklärung der Kennzeichnung entnehmen Sie bitte der beigegeführten Legende. Bitte beachten Sie, dass in unserem Betrieb verschiedenste Lebensmittel verarbeitet werden, daher können Spuren von allen Allergenen in den Speisen enthalten sein.