



Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan Sommer Woche 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Geflügelcevapcici ^{Da} mit Sauce ^{G, Da} und Reis	Rinder- Lasagne ^{A, Da, G, K} grüner Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3, 4}	Blumenkohl- Kartoffelauflauf ^{A, D, G, K} und grüner Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3, 4}	Linsen ^{Da, 4} Spätzle ^{A, Da} und Putensaiten ^{J, K, 1, 2, 3, 5}	Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln ^{D, J, A, G} , Kräutersauce ^{Da, G} , Karottensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3, 4}
Vegetarisch	Gemüsefrikadelle ^{A, Da, J, K} mit Sauce ^{G, Da} und Reis	Veg. Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, Da, F} mit Sauce ^{Da} Kartoffelsalat ¹ , <i>kann</i> <i>Spuren von A, D, Gl, J, K enthalten</i> grüner Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3, 4}	Tomatensuppe ^{G, Da} mit Nudelreis ^{A, Da} Pfannkuchen ^{A, Da, G}	Linsen ^{Da, 4} und Spätzle ^{A, Da} veg. Saiten ^{A, Da, G, K}	Schupfnudel- pfanne ^{A, Da, F} mit Gemüse ^K Kräutersauce ^{Da, G} Karottensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}
Dessert	Fruchtjoghurt ^G	Obst	Apfelmus ³	Obst	Fruchtquark ^G

Änderungen vorbehalten! Die Erklärung der Kennzeichnung entnehmen Sie bitte der beigefügten 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.