



Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan Sommer Woche 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Hähnchenbrustfilet mit Sauce ^{Da,G} und Kartoffeln	Rinderhackbällchen mit Sauce ^{G,Da} Vollkornreis Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Putengeschnetzeltes ^{Da,G} mit Nudeln ^{A,Da} grünem Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Geflügelbratwurst ^{G,K,1,3,5} mit Püree ^G und Rahmgemüse ^{Da,G}	Käsemakkaroni ^{A,Da,G,4} Tomatensauce ^{G,Da} , Gurkensalat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}
Vegetarisch	Schwarzwurzel-Knusper-Karree ^{D,G,L} , <i>kann Spuren von F,H,J, K enthalten</i> mit Sauce ^{Da,G,4} Kartoffeln	Falaffelbällchen ^{A,D,G,J,K,F} mit Sauce ^{G,Da} Vollkornreis Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Knöpfleauflauf ^{A,Da,G} mit Spinat 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,Da} , 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 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.