



Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan Sommer Woche 5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Hähnchenbrustfilet mit brauner Sauce ^{Da} Spätzle ^{A, Da}	Köttbular vom Rind ^{A, Da, G, J, K, 5} Butter-Kartoffeln ^G Mais-Erbsen-Rahmgemüse ^{Da, G}	Pasta ^{A, Da} mit Käsesauce ^{Da, G, 4, 5} Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Putengulasch ^{G, Da} Naturreis Gartensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Hähnchen-Cordonbleu ^{D, G} mit Kartoffelsalat ^{1, kann Spuren von A, D, G, J, K enthalten} dazu Gurkensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}
Vegetarisch	Brokkoli-Nuss-Ecke ^{D, H, F, K, J} , Spätzle ^{A, Da} und Sauce ^{Da, G}	Gemüse-frikadellen ^{A, Da, J, K} Butter-Kartoffeln ^G Mais- Erbsen-Rahmgemüse ^{Da, G}	Gefüllte Kartoffeltaschen ^G mit Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J}	Rotes Linsengemüse ^{Da, K} mit Naturreis Gartensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Kartoffeln mit Kräuterquark ^G dazu Gurkensalat mit Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3} Kaiserschmarrn ^{A, Da, G}
Dessert	Obst	Erdbeermilch ^G	Obst	Joghurt ^G	Apfelmus ³

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.

Freigabedatum: 23.04.2024