



Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan Sommer Woche 7

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Geflügelbällchen ^{D,K,J} mit Tomatensoße ^{Da,G} , dazu Reis	Hirtenpfanne mit Sahnesauce ^{Da,G} dazu Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Rindermaultaschen ^{A,Da,G,K} Kartoffelsalat ¹ , <i>kann Spuren von A,D,Gl,J,K enthalten</i> dazu Gurkensalat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Panierte Hähnchenschnitzel ^{Da} mit Spätzle ^{Da,A} und Sauce ^{G,Da} dazu Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Rinder-Lasagne ^{A,Da,G,K} mit Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3,4} Obst
Vegetarisch	Kartoffel- Gemüseauflauf ^{Da,G,K}	Vollkornnudeln ^{A,Da} mit Brokkoli-Sahnesauce ^{Da,G} dazu Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	veg. Maultaschen ^{A,Da,G,K} Kartoffelsalat ¹ dazu Gurkensalat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Käsespätzle ^{A,Da,De,G} dazu Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Kartoffelsuppe ^{D,G,3,5} Brötchen ^{Da-Df,G} Milchreis ^G Kompott
Dessert	Joghurt ^G mit Früchten	Obst	Quarkspeise ^G	Obst	

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.