





SPEISEPLAN 03.04.2023-07.04.2023

| MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|--|--|---|---|---------|
| Kartoffelgulasch (20a,20c) und als Dessert frisches Obst  | Vollkornspaghetti (20a) mit Soja-Bolognese (20a,25,28) und als Dessert Grießpudding mit Mandarine (20a,26)  | Gekochte Eier (22) mit Bechamelsauce (2,4,20a,22,26) und Kartoffelpüree (26), dazu Rote Beete Salat (2,7)  | Kichererbseneintopf mit Geflügelwienener (1,2,9), dazu Eisberg-Rohkost-Mix mit Vinaigrette (29)  | |
| | | | | |

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Änderungen vorbehalten.
Bitte beachten: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 geschwefelt
- 4 mit Farbstoff
- 5 gewachst
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Phosphat
- 10 geschwärzt
- 11 mit Alkohol

- 20a Gluten aus Weizen*
- 20b Gluten aus Roggen*
- 20c Gluten aus Gerste*
- 20d Gluten aus Hafer*
- 20e Gluten aus Dinkel*
- 20f Gluten aus Kamut*
- 21 Krebstiere*
- 22 Eier*
- 23 Fisch*
- 24 Erdnüsse*
- 25 Soja*

- 26 Milch inkl. Laktose*
- 27a Mandeln*
- 27b Haselnüsse*
- 27c Walnüsse*
- 27d Kaschunüsse*
- 27e Pekannüsse*
- 27g Pistazien*
- 27h Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- 28 Sellerie*
- 29 Senf*
- 30 Sesamsamen*

- 31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
- 32 Lupine*
- 33 Weichtiere*

*und Erzeugnisse

