


Speiseplan vom 19.09. – 23.09.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Rohkost			Gurkensalat
Hauptspeise	Wurstgulasch mit Hörnchen-Nudeln	Kartoffeln mit Kräuterquark	Tomatenreissuppe	Lasagne (Rinderhack)	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 
Alternativgericht*	Gemüsenudeln	Kartoffeln mit Kräuterquark	Tomatenreissuppe	Gemüse- Lasagne	Rührei mit Kartoffelpüree
Nachspeise	Naturjoghurt mit Frischem Obst		Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Obst	
Info	A Weizen, G	G	G, A Weizen	A Weizen, G	A Weizen, G ,D

* Alternativgericht nur für angemeldete Kinder

Inhaltsstoffe

- | | | | |
|------------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 = mit Farbstoff | 2 = konserviert | 3 = mit Antioxidationsmitteln | 4 = mit Geschmacksverstärkern |
| 5 = geschwefelt | 6 = geschwärzt | 7 = gewachst | 8 = mit Phosphat |
| 9 = mit Süßungsmitteln | | | |

Allergene

- | | |
|---|---|
| A = glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | B = Krebstiere und Krebserzeugnisse |
| C = Eier und Eierzeugnisse | D = Fisch- und Fischerzeugnisse |
| E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F = Soja und Sojaerzeugnisse |
| G = Milch und Milcherzeugnisse / Laktose | H = Schalenfrüchte |
| I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse | J = Senf und Senferzeugnisse |
| K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | L = Schwefeldioxid und Sulfite 10mg/kg (SO ₂) |