

Menüplan

KW 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost gemischt oder Blattsalat mit Karotte & Dressing E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se	Rohkost gemischt oder Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Sj,Se oder Rote Beete Salat	Rohkost gemischt	Rohkost gemischt	Schließtag
Menü 1	Pasta (BIO-Nudeln*) E,G,M mit Putenschinken-Soße G,M,Se,2,3	Paniertes Geflügelschnitzel E,G mit Kartoffelpüree M	Erbsencremesuppe (BIOErbsen*) (püriert) M,Se,Hf mit Vollkornbrötchen G	Hamburger (Rind) G,Sf,Sm mit Salat und Tomate, dazu Ketchup 2	
Menü 2 (Vegetarisch)	Brokkoli-Nuggets E,G,M,Sj mit Reis Se und Tomatenpaprika- Rahmsoße M,Se	Sellerieschnitzel G,Se mit Kartoffelpüree M	Gnocchi G,M mit Tomatensoße Se	Veggie-Burger G,M,Sf,Sj,Sm,Hf mit Salat und Tomate, dazu Ketchup 2	
Dessert	Frisches Obst	Vanillepudding M,4	Haferkekse E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf, Wn	Joghurt M mit Beerensoße	

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen, **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und

Erdnusserzeugnisse, $\mathbf{Sj} = \mathrm{Soja}$ und Sojaerzeugnisse, $\mathbf{Sm} = \mathrm{Sellerie}$ und Sellerieerzeugnisse, $\mathbf{Mn} = \mathrm{Mandel}$ und Mandelerzeugnisse, $\mathbf{Hn} = \mathrm{Haselnuss}$ und Haselnusserzeugnisse, $\mathbf{Sm} = \mathrm{Sesam}$ und Sesamerzeugnisse, $\mathbf{F} = \mathrm{Seelachs}$, Dorsch o. Hecht, $\mathbf{Sl} = \mathrm{Seelachs}$, $\mathbf{L} = \mathrm{Lachs}$,

Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Hf = Hülsenfrüchte, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (1) enthält Schweinefleisch, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.



