


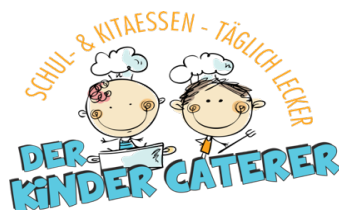





Speiseplan vom 03.06. - 07.06.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Hühnerfrikassee mit Reis  16 Stückobst	G	3
Dienstag	Spaghetti Bolognese Grüner Salat  17 Fruchtyoghurt	A,C J G	1,6
Mittwoch	Tortellini mit Schinkensahnesoße Grüner Salat  18 Stückobst	A,C,G J	1,3
Donnerstag	Salzkartoffeln mit Quark Karottensalat 19 Schaumküsse	G G	6 1,3,6
Freitag	Gnochis mit Tomatensoße Grüner Salat 20 Schokocreme	A,C J G	1,3





Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere D Fische F Sojabohnen H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie K Sesam M Lupinen	C Eier E Erdnüsse G Milch (einschl. Lactose) J Senf L Schwefeldioxid/Sulfite N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	--	--



Speiseplan vom 10.06. - 14.06.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Currywurst mild mit Kartoffeln  21 Stückobst	A	1,3
Dienstag	Putencurry mit Reis  22 Joghurt mit Obst	A,G G	3 6
Mittwoch	Rahmschnitzel mit Spätzle  23 Grüner Salat Stückobst	A,C,G,I J	3
Donnerstag	Nudeltomatensoßenauflauf mit Käse überbacken Grüner Salat 24 Wackelpudding Waldmeister	A,C,G J	1,3
Freitag	Gemüseschnitzel, Kroketten und Rahmsoße 25 Vanillecreme	A,C,G G	3 3,6



Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere D Fische F Sojabohnen H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie K Sesam M Lupinen C Eier E Erdnüsse G Milch (einschl. Lactose) J Senf L Schwefeldioxid/Sulfite N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	---



Speiseplan vom 17.06. - 21.06.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 26	Spaghetti mit einer Schinken-Sahnesoße Rote-Beete Salat Stückobst 	A,C,G	1,3 6
Dienstag 27	Frikadelle mit Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi Stückobst 	C,G	
Mittwoch 28	Lasagne Karottensalat Fruchtjoghurt 	A,C G,J G	1 1,3
Donnerstag 29	Gnocchis mit Tomatensoße und geriebenem Käse Grüner Salat Donuts	A,C,G J A,C	1,3
Freitag 30	Schnitzel mit Reis und Rahmmischgemüse Stracciatella Creme 	A,C,G G	1,3

Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere C Eier D Fische E Erdnüsse F Sojabohnen G Milch (einschl. Lactose) H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite M Lupinen N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	---



Speiseplan vom 24.06. - 28.06.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Gulaschtopf mit Reis		3
	31 Stückobst		6
Dienstag	Fleischkäse, Rahmspinat und Salzkartoffeln	G	1,3
	32 Donuts	A,G	6
Mittwoch	Käsespätzlegratin	A,G	
	Grüner Salat	J	
	33 Stückobst		1,3
Donnerstag	34 Rostige Ritter mit Vanillesoße und Nudelsüppchen	A,C,G	3
Freitag	Nuggets mit Kartoffelpüree und Erbsen	A,C,G	1,3
	35 Schokocreme		G

Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere C Eier D Fische E Erdnüsse F Sojabohnen G Milch (einschl. Lactose) H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite M Lupinen N Weichtiere	Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoff 2 Antioxidationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 mit Phosphat 5 Farbstoff 6 mit Süßungsmittel(n) 7 gewachst 8 geschwärzt 9 geschwefelt 10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 11 enthält eine Phenylalaninquelle 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
---	--