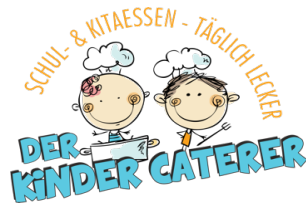







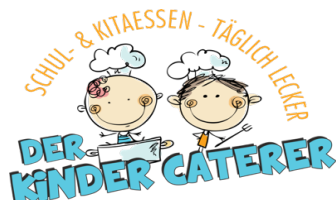
Speiseplan vom 01.07. - 05.07.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Kartoffelgratin Grüner Salat 1 Stückobst	G J	
Dienstag	Nudelschinkenauflauf Grüner Salat 2 Fruchtyoghurt	A,C J G	1,3
Mittwoch	Putenrahmgeschnetzeltes mit Reis 3 Stückobst	A,C	1,3
Donnerstag	Panierter Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, Remoulade Gurkensalat 4 Waldmeister Wackelpudding	A,C,G G,J A	3 1,3,10
Freitag	Kaiserschmarrn, Nudelsüppchen und Vanillesoße 5	A,C,G	3





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



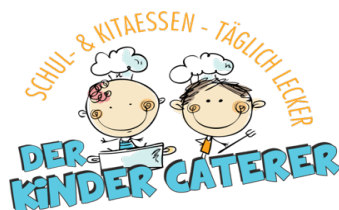
Speiseplan vom 08.07. - 12.07.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Gnochis mit Speckrahmsoße 6 Stückobst 	A,G	
Dienstag	Wurstsalat mit Salzkartoffeln 7 Fruchtyoghurt 	J G	1,3
Mittwoch	Ofenmaccaroni Karottensalat  8 Stückobst	A,C G,J	
Donnerstag	Fischstäbchen, Püree und Erbsen/Karotten  9 Wackelpudding Waldmeister	A,C,G,H	5,6
Freitag	Rahmhackbällchen mit Kartoffeln  10 Schokocreme	A,C,F,I,J G	1,3


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



Speiseplan vom 15.07. - 19.07.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 11	Putenpaprikageschnetzeltes mit Reis Gurkensalat Stückobst 	A,G G,J	1,3
Dienstag 12	Kartoffelhacktopf mit Brot Joghurt 	A G	1,6
Mittwoch 13	Haschee mit Spirelli Nudeln Grüner Salat Stückobst 	A,C J	
Donnerstag 14	Milchreis mit Zimt und Nudelsüppchen	A,G	3
Freitag 15	Kartoffelsuppe mit Wiener und Brot Roter Wackelpudding 	A,G	1,3 1,3,6

<b>Allergene</b> <b>A Glutenhaltige Getreide</b> A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel <b>B Krebstiere</b> <b>D Fische</b> <b>F Sojabohnen</b> <b>H Schalenfrüchte</b> H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse <b>I Sellerie</b> <b>K Sesam</b> <b>M Lupinen</b>	<b>Zusatzstoffe</b> 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
<b>C Eier</b> <b>E Erdnüsse</b> <b>G Milch (einschl. Lactose)</b> <b>J Senf</b> <b>L Schwefeldioxid/Sulfite</b> <b>N Weichtiere</b>	



Speiseplan vom 29.07. - 02.08		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

<b>Allergene</b> <b>A Glutenhaltige Getreide</b> A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel <b>B Krebstiere</b> <b>C Eier</b> <b>D Fische</b> <b>E Erdnüsse</b> <b>F Sojabohnen</b> <b>G Milch (einschl. Lactose)</b> <b>H Schalenfrüchte</b> H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse <b>I Sellerie</b> <b>J Senf</b> <b>K Sesam</b> <b>L Schwefeldioxid/Sulfite</b> <b>M Lupinen</b> <b>N Weichtiere</b>	<b>Zusatzstoffe</b> 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
---	---