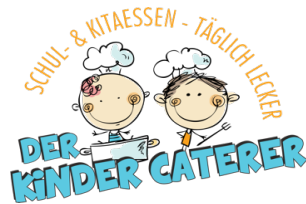







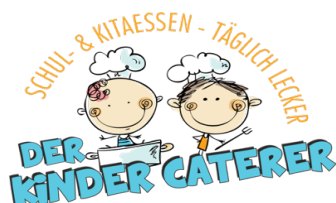
Speiseplan vom 26.08. - 30.08.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Kartoffelgratin Grüner Salat 1 Stückobst	G J	
Dienstag	Nudelschinkenauflauf Grüner Salat 2 Fruchtyoghurt	A,C J G	1,3
Mittwoch	Putenrahmgeschnetzeltes mit Reis Gurkensalat 3 Stückobst	A,C G,J	1,3 G,J
Donnerstag	Panierter Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, Remoulade Weißkrautsalat 4 Waldmeister Wackelpudding	A,C,G 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 02.09. - 06.09.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Gnochis mit Speckrahmsoße Gurkensalat 6 Stückobst 	A,G G,J	
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 Rot 	A,C,G,H	5,6
Freitag	Rahmhackbällchen mit Kartoffeln Grüner Salat 10 Schokocreame 	A,C,F,I,J 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
---	---



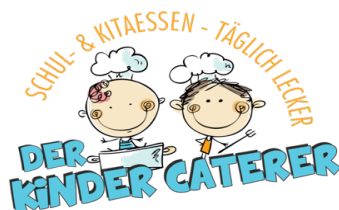
Speiseplan vom 09.09. - 13.09.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Putenpaprikageschnetzeltes mit Reis Gurkensalat 11 Stückobst	 A,G G,J	1,3
Dienstag	Kartoffelhacktopf mit Brot Grüner Salat 12 Joghurt	 A J G	1,6
Mittwoch	Haschee mit Spirelli Nudeln Grüner Salat 13 Stückobst	 A,C J	
Donnerstag	Milchreis mit Zimt und Nudelsüppchen 14	A,G	3
Freitag	Kartoffelsuppe mit Wiener und Brot 15 Roter Wackelpudding	 A,G	1,3 1,3,6

<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> 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 16.09. - 20.09.		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 Schinkenrahmsauce Grüner Salat 18 Stückobst	A,C,G J	1,3
Donnerstag	Salzkartoffeln mit Quark Karottensalat 19 Schaumküsse	G G	6 1,3,6
Freitag	Gnocchi mit Tomatensoße Grüner Salat 20 Schokocreme	A,C 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>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> 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 23.09. - 27.09.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 21	Currywurst mild mit Kartoffeln	A	1,3
	Gurkensalat	G,J	
	Stückobst		
Dienstag 22	Putencurry mit Reis	A,G	3
	Grüner Salat	J	
	Joghurt mit Obst	G	6
Mittwoch 23	Rahmschnitzel mit Spätzle	A,C,G,I	3
	Grüner Salat	J	
	Stückobst		
Donnerstag 24	Nudeltomatensoßenauflauf mit Käse überbacken	A,C,G	6
	Karottensalat		
	Wackelpudding Waldmeister		1,3
Freitag 25	Gemüseschnitzel, Kroketten und Rahmsoße	A,C,G	3
	Vanillecreme	G	3,6

<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> 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
---	--