







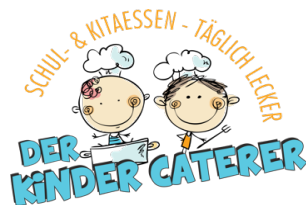
Speiseplan vom 30.09. - 04.10.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 26	Spaghetti mit einer Schinken-rahmsoße Rote-Beete Salat Stückobst 	A,C,G	1,3 6
Dienstag 27	Frikadelle mit Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi Stückobst 	C,G	
Mittwoch 28	Lasagne Karottensalat Fruchtjoghurt 	A,C G,J G	1 1,3
Donnerstag 29			
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 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
---	---



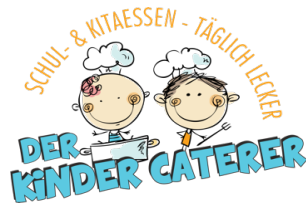
Speiseplan vom 07.10. - 11.10.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 31	Gulaschtopf mit Reis		3
	Rotkrautsalat		6
	Stückobst		
Dienstag 32	Fleischkäse, Rahmspinat und Salzkartoffeln	G	1,3
	Donuts	A,G	6
Mittwoch 33	Käsespätzlegratin	A,G	
	Grüner Salat	J	
	Stückobst		1,3
Donnerstag 34	Rostige Ritter mit Vanillesoße und Nudelsüppchen	A,C,G	3
Freitag 35	Nuggets mit Kartoffelpüree und Erbsen	A,C,G	1,3
	Schokocreme	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
---	---



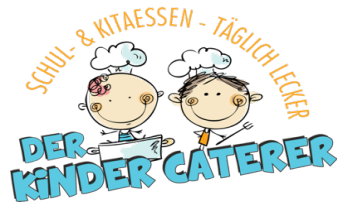
Speiseplan vom 14.10. - 18.10.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Kartoffelgratin Grüner Salat 1 Stückobst	G J	
Dienstag	Nudelschinkenauflauf Grüner Salat 2 Fruchtyoghurt	A,C J G	1,3
Mittwoch	Putenrahmgeschnetzeltes mit Reis Gurkensalat 3 Stückobst	A,C G,J	1,3 G,J
Donnerstag	Panierter Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, Remoulade Weißkrautsalat 4 Apfelmus	A,C,G	3
Freitag	Kaiserschmarrn, Nudelsüppchen und Vanillesoße 5	A,C,G	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 21.10. - 25.10.		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 Apfelmus 	A,C,G,H	2
Freitag	Rahmhackbällchen mit Kartoffeln Grüner Salat 10 Schokocreame 	A,C,F,I,J J 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 28.10. - 31.10.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 11	Putenpaprikageschnetzeltes mit Reis Gurkensalat Stückobst 	A,G G,J	1,3
Dienstag 12	Kartoffelhacktopf mit Brot Grüner Salat Joghurt 	A J 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			

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
---	---