



Speiseplan vom 02.12. - 06.12.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Kartoffelgratin	G	
	Grüner Salat	J	
	1 Stückobst		
Dienstag	Nudelschinkenauflauf	A,C	1,3
	Grüner Salat 	J	
	2 Fruchtjoghurt	G	
Mittwoch	Putenrahmgeschnezeltes mit Reis	A,C	1,3
	Gurkensalat 	G,J	G,J
	3 Stückobst		
Donnerstag	Panierter Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, Remoulade	A,C,G	3
	Weißkrautsalat 		
	4 Apfelmus	A	1,3,10
Freitag	Kaiserschmarrn, Nudelsüppchen und Vanillesoße	A,C,G	3
	5		

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



Speiseplan vom 09.12. - 13.12.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Gnochis mit Speckrahmsauce Gurkensalat 6 Stückobst 	A,G G,J	
Dienstag	Wurstsalat mit Salzkartoffeln 7 Fruchtjoghurt 	J G	1,3
Mittwoch	Ofenmacaroni Karottensalat 8 Stückobst 	A,C G,J	
Donnerstag	Fischstäbchen, Püree und Erbsen/Karotten 9 Apfelmus 	A,C,G,H	5,6
Freitag	Rahmhackbällchen mit Kartoffeln Grüner Salat 10 Schokocreme 	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 16.12. - 20.12.		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 Apfelmus	 A,G	1,3 1,3,6

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. Queenstandnüsse I Sellerie K Sesam M Lupinen	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
C Eier E Erdnüsse G Milch (einschl. Lactose) J Senf L Schwefeldioxid/Sulfite N Weichtiere	