











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	Putenrahmgeschnetzeltes 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	1 Konservierungsstoff
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel	2 Antioxidationsmittel
B Krebstiere	3 Geschmacksverstärker
C Eier	4 mit Phosphat
D Fische	5 Farbstoff
E Erdnüsse	6 mit Süßungsmittel(n)
F Sojabohnen	7 gewachst
G Milch (einschl. Lactose)	8 geschwärzt
H Schalenfrüchte	9 geschwefelt
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse	10 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n)
H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse	11 enthält eine Phenylalaninquelle
H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse	12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
I Sellerie	
J Senf	
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 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 16.12. - 20.12.		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	Kartoffelsuppe mit Wiener und Brot  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	