

Speiseplan 18.07. - 22.07.2022



	Speisen	Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Pfannenkuchensuppe	a,c,g	
	Milchreis	a,g	
Dienstag	Tortillini	a,c,g	
	Käsesoße	g	
	Grüner Salat mit Essig/Öl	j	
	Apfelpudding		1
Mittwoch	Pizza	a,g	11
	Gurkensalat mit Joghurt Dressing	g	
	Nußeis		11
	Vanilleeis	g	11
Donnerstag	Würstelgulasch	g	
	Kartoffelknödel		
	Semmelknödel	a,c,g	
	Rohkost		
Freitag	Wikinger Topf	a,c,g,j	
	Reis		
	Rohkost		

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide	h Schalenfrüchte
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	l Schwefeldioxid und Sulphite
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
2 mit Konservierungsstoff	9 koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmitte	10 chininhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Süßungsmittel
5 geschwefelt	12
6 geschwärzt	13 gewachst
7 mit Phosphat	