

Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan Sommer Woche 5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Putengulasch ^G "Provencialischer Art " Naturreis	Köttbular vom Rind ^{A, Da, G, J, K, 5} Butter Kartoffeln Mais – Erbsenrahmgemüse _{Da, G}	Gefüllte Kartoffeltaschen ^G mit Käsesauce ^{Da, G, 4, 5} Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Jägerbraten (Schwein) mit brauner Sauce ^{Da} Spätzle ^{A, Da} Gartensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Hähnchencordonbleu ^{D, G} mit Kartoffeln und Rahmgemüse ^{D, G}
Vegetarisch	Allgäuer Kartoffel- küchle ^{A, G, I, 4, 5} mit Tomatensauce ^G Naturreis	Gemüse- frikadellen ^{A, Da, J, K} Butter Kartoffeln Mais – Erbsenrahmgemüse _{Da, G}	Pasta ^{A, Da} mit Käsesauce ^{Da, G, 4, 5} Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Gemüsebrat- linge ^{A, Da, Dd, De, G, K, J} Spätzle ^{A, Da} Sauce ^{Da, G} Gartensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Karottensuppe ^{G, 3, 5} mit Brötchen ^D Pfannkuchen ^{A, Da, G}
Dessert	Joghurt ^G	Erdbeermilch ^G	Obst	Obst	Apfelmus ³

Änderungen vorbehalten! Die Erklärung der Kennzeichnung entnehmen Sie bitte der beigefügten Legende. Bitte beachten Sie, dass in unserem Betrieb verschiedenste Lebensmittel verarbeitet werden, daher können Spuren von Ei, glutenhaltigem Getreide, Milch, Senf und Sellerie in den Speisen enthalten sein.