

Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan Sommer Woche 6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Piccata-Milanese ^{A, Da, G} Spaghetti ^{A, Da} Tomatensauce ^G , geriebenem Käse ^{G, 1, 4} ,	Hackfleischtopf(Rind) ^G mit Saurer Sahne ^G Reis Gartensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Blumenkohl- Knusperstern ^{A, Da, G, K} Butterkartoffeln ^G , Sauce ^G , Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Tortellini(Schwein) ^{A, Da, Dd, G} in Kräutersauce ^{Da, G} Karottensalat ^{I, J, 3}	Kabeljaufilet, gebackenet ^{C, 5} Remouladensauce ^G Kartoffelsalat ¹ Endiviensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}
Vegetarisch	Kartoffelrösti mit Gemüse und Tomatensauce ^G	buntes Gemüsegulasch ^{G, K} Reis Gartensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Reis-Tomaten- Auflauf ^{G, 1, 4} Salat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}	Gemüse- Schupfnudelpfanne ^{A, D} in Kräutersauce ^{Da, G} Karottensalat ^{I, J, 3}	Kartoffeltaschen ^G Remouladen- sauce ^G Kartoffelsalat ¹ Endiviensalat und Dressing ^{A, Da, G, I, J, 3}
Dessert	Obst	Sauermilch- Kaltschale ^G	Obst	Bananen- Joghurt ^G	Quarkcreme ^G

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.