

Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe im Speiseplan Sommer Woche 7

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost	Hühnerfrikassee ^{Da,G} Reis	Hirtenpfanne mit Sahnesauce ^{Da,G} Gurkensalat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Rindermaultaschen ^{A,Da,G,K} Kartoffelsalat ¹ , <i>kann Spuren von A,D,Gl,J,K enthalten</i> u. Endiviensalat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Panierte Schnitzel(Schwein) ^{Da} Salzkartoffeln Rahmgemüse ^G	Kartoffeln mit Kräuterquark ^G , Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}
Vegetarisch	Kartoffel- Gemüseauflauf	Vollkorn Penne ^{A,Da} mit Sahne-Sauce ^{Da,G} Gurkensalat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	veg. Maultaschen ^{A,Da,G,K} Kartoffelsalat ¹ u. Endiviensalat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Käsespätzle ^{A,Da,De,G} Salat und Dressing ^{A,Da,G,I,J,3}	Kartoffelsuppe ^{D,G,3,5} Brötchen ^{Da-Df,G}
Dessert	Joghurt ^G mit Früchten	Obst	Quarkspeise ^G	Obst	Milchreis ^G Kompott

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.