



Speiseplan vom 01.07. - 05.07.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Kartoffelgratin Grüner Salat 1 Stückobst	G J	
Dienstag	Nudelschinkenauflauf Grüner Salat 2 Fruchtyoghurt	A,C J G	1,3
Mittwoch	Putenrahmgeschnetzeltes mit Reis 3 Stückobst	A,C	1,3
Donnerstag	Panierter Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, Remoulade Gurkensalat 4 Waldmeister Wackelpudding	A,C,G G,J A	3 1,3,10
Freitag	Kaiserschmarrn, Nudelsüppchen und Vanillesoße 5	A,C,G	3

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. Queenslandnüsse I Sellerie K Sesam M Lupinen C Eier E Erdnüsse G Milch (einschl. Lactose) J Senf L Schwefeldioxid/Sulfite 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
---	--