






Speiseplan vom 08.07. - 12.07.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Gnochis mit Speckrahmsoße 6 Stückobst 	A,G	
Dienstag	Wurstsalat mit Salzkartoffeln 7 Fruchtyoghurt 	J G	1,3
Mittwoch	Ofenmaccaroni Karottensalat  8 Stückobst	A,C G,J	
Donnerstag	Fischstäbchen, Püree und Erbsen/Karotten  9 Wackelpudding Waldmeister	A,C,G,H	5,6
Freitag	Rahmhackbällchen mit Kartoffeln  10 Schokocreme	A,C,F,I,J G	1,3

<b>Allergene</b> <b>A</b> Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fische <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Sojabohnen <b>G</b> Milch (einschl. Lactose) <b>H</b> Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesam <b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite <b>M</b> Lupinen <b>N</b> Weichtiere	<b>Zusatzstoffe</b> 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
---	---