



Speiseplan vom 16.09. - 20.09.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Hühnerfrikassee mit Reis 16 Stückobst	G	3
Dienstag	Spaghetti Bolognese Grüner Salat 17 Fruchtyoghurt	A,C J G	1,6
Mittwoch	Tortellini mit Schinkenrahmsauce Grüner Salat 18 Stückobst	A,C,G J	1,3
Donnerstag	Salzkartoffeln mit Quark Karottensalat 19 Schaumküsse	G G	6 1,3,6
Freitag	Gnocchi mit Tomatensoße Grüner Salat 20 Schokocreme	A,C J G	1,3

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
---	--