



Speiseplan vom 23.09. - 27.09.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 21	Currywurst mild mit Kartoffeln	A	1,3
	Gurkensalat	G,J	
	Stückobst		
Dienstag 22	Putencurry mit Reis	A,G	3
	Grüner Salat	J	
	Joghurt mit Obst	G	6
Mittwoch 23	Rahmschnitzel mit Spätzle	A,C,G,I	3
	Grüner Salat	J	
	Stückobst		
Donnerstag 24	Nudeltomatensoßenauflauf mit Käse überbacken	A,C,G	6
	Karottensalat		
	Wackelpudding Waldmeister		1,3
Freitag 25	Gemüseschnitzel, Kroketten und Rahmsoße	A,C,G	3
	Vanillecreme	G	3,6

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