

Speiseplan

3.6. - 7.6.2024

KW23/2024

Allergene/Zusatzstoffe

Montag	Menu I	Valess-Cordon-Bleu	A,F
	Menu II		A,F
	Beilage	Kroketten	I
	Salat/Gemüse	Maissalat	
	Dessert	Obst	

Dienstag	Menu I	Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce	L,F
	Menu II	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce	F
	Beilage	Reis	
	Salat/Gemüse	Möhrengemüse	
	Dessert	Müslijoghurt	A,F

Mittwoch	Menu I	Farfalle mit Tomatensauce und Gemüsebällchen	A,I
	Menu II		A
	Beilage		
	Salat/Gemüse	Mixsalat	F
	Dessert	Gebäck	A,I,F

Donnerstag	Menu I	Linsensuppe mit Veggie-Würstchen	E,L
	Menu II	Linsensuppe mit Geflügel-Wiener	E,8
	Beilage	Bäckerbrötchen	A
	Salat/Gemüse		
	Dessert	Schokopudding	F

Freitag	Menu I	Kartoffelgratin mit Käse	F
	Menu II		F
	Beilage		
	Salat/Gemüse	bunter Salat	F
	Dessert	Himbeercreme	F

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

Allergene

- A. Getreideprodukte
- B. Fisch
- C. Krebstiere
- D. Schwefeldioxyde/Sulfite
- E. Sellerie
- F. Milch und Laktose
- G. Sesamsamen
- H. Nüsse
- I. Eier
- J. Lupinen
- K. Senf
- L. Soja
- M. Weichtiere

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt



Speiseplan

N. Erdnüsse

Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert

KOLPING