




Speiseplan vom 22.04. - 26.04.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Currywurst mild mit Kartoffeln  21 Stückobst	A	1,3
Dienstag	Putencurry mit Reis  22 Joghurt mit Obst	A,G G	3 6
Mittwoch	Rahmschnitzel mit Spätzle  23 Grüner Salat Stückobst	A,C,G,I J	3
Donnerstag	Nudeltomatensoßenauflauf mit Käse überbacken Grüner Salat 24 Wackelpudding Waldmeister	A,C,G J	1,3
Freitag	Gemüseschnitzel, Kroketten und Rahmsoße 25 Vanillecreme	A,C,G G	3 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
---	---