






Speiseplan vom 29.04. - 03.05.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 26	Spaghetti mit einer Schinken-Sahnesoße Rote-Beete Salat Stückobst 	A,C,G	1,3 6
Dienstag 27	Frikadelle mit Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi Stückobst 	C,G	
Mittwoch 28			
Donnerstag 29	Gnocchis mit Tomatensoße und geriebenem Käse Grüner Salat Donuts	A,C,G J A,C	1,3
Freitag 30	Schnitzel mit Reis und Rahmmischgemüse Stracciatella Creme 	A,C,G 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>D</b> Fische <b>F</b> Sojabohnen <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>K</b> Sesam <b>M</b> Lupinen <b>C</b> Eier <b>E</b> Erdnüsse <b>G</b> Milch (einschl. Lactose) <b>J</b> Senf <b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite <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
---	---