



Speiseplan vom 06.05. - 10.05.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Gulaschtopf mit Reis		3
	31 Stückobst		6
Dienstag	Fleischkäse, Rahmspinat und Salzkartoffeln	G	1,3
	32 Donuts	A,G	6
Mittwoch	Käsespätzlegratin	A,G	
	Grüner Salat	J	
Donnerstag	33 Stückobst		1,3
	34		
Freitag	Nuggets mit Kartoffelpüree und Erbsen	A,C,G	1,3
	35 Schokocreame	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>C</b> Eier <b>D</b> Fische <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Sojabohnen <b>G</b> Milch (einschl. Lactose) <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>J</b> Senf <b>K</b> Sesam <b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite <b>M</b> Lupinen <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
---	---