




Speiseplan vom 03.01. - 06.01.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag			
Dienstag	Wurstsalat mit Salzkartoffeln 	J	
	7 Fruchtyoghurt	G	1,3
Mittwoch	Ofenmaccaroni Karottensalat 	A,C G,J	
	8 Stückobst		
Donnerstag	Fischstäbchen, Püree und Erbsen/Karotten 	A,C,G,H	
	9 Wackelpudding Waldmeister		5,6
Freitag	Gnochis mit Tomatensoße Grüner Salat	C G,J	1,3,10
	10 Schokocreme	G	1,3

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
---	---