



Speiseplan vom 30.05. - 03.06.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 16	Käsespätzlegratin	A,C,G	
	Grüner Salat	J	
	Stückobst		
Dienstag 17	Putencurry mit Reis	G	
	Gurkensalat	J,G	
	Schokocreme	G	
Mittwoch 23	Rahmschnitzel mit Spätzle	A,C,G,I	
	Grüner Salat	J	
	Stückobst		
Donnerstag 19	Rostiger Ritter mit Vanillesoße	C,G	1,3
	Nudelsuppe		
Freitag 20	Frikadelle, Salzkartoffeln	G	1,3
	Erbsen und Karotten		
	Vanillecreme	G	

<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
---	--