







Speiseplan vom 26.09. - 30.09.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Spaghetti mit einer Schinken-Sahnesoße 36 Stückobst	A,C,G 	1,3
Dienstag	Frikadelle mit Salzkartoffeln Grüner Salat 28 Stückobst	C,G  G	
Mittwoch	Lasagne Karottensalat 12 Vanillejoghurt	A,C  G,J G	1 1,3
Donnerstag	Bandnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse Grüner Salat 14 Donuts	A,C,G G,J A,C	1,3
Freitag	Schnitzel mit Reis und Rahmgemüse 15 Stracciatella Creme	A,C,G  G	1,3

Allergene A Glutenhaltige Getreide A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel B Krebstiere D Fische F Sojabohnen H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse H7 Pistazien, H8 Macadamia- od. Queenslandnüsse I Sellerie K Sesam M Lupinen C Eier E Erdnüsse G Milch (einschl. Lactose) J Senf L Schwefeldioxid/Sulfite 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
---	---