







Speiseplan vom 10.10. - 14.10.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 33	Spaghetti Bolognese	A,C	
	Grüner Salat 	J	
	Stückobst		
Dienstag 27	Hühnerfrikassee mit Reis	G	
	Kirschjoghurt 	G	
Mittwoch 43	Erbsensuppe mit Wiener und Brot	A	1,3
	Stückobst 		
Donnerstag 44	Nudeltomatensoßenauflauf mit Käse überbacken	A,C,G	
	Grüner Salat	G,J	
	Grüner Wackelpudding		1,3
Freitag 45	Rahmhackbällchen mit Kartoffeln	A,C,F,I,J	
	Schokocreame 	G	

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
---	---