



Speiseplan vom 07.10. - 11.10.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag 31	Gulaschtopf mit Reis		3
	Rotkrautsalat		6
	Stückobst		
Dienstag 32	Fleischkäse, Rahmspinat und Salzkartoffeln	G	1,3
	Donuts	A,G	6
Mittwoch 33	Käsespätzlegratin	A,G	
	Grüner Salat	J	
	Stückobst		1,3
Donnerstag 34	Rostige Ritter mit Vanillesoße und Nudelsüppchen	A,C,G	3
Freitag 35	Nuggets mit Kartoffelpüree und Erbsen	A,C,G	1,3
	Schokocreme	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>D</b> Fische <b>F</b> Sojabohnen <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>K</b> Sesam <b>M</b> Lupinen <b>C</b> Eier <b>E</b> Erdnüsse <b>G</b> Milch (einschl. Lactose) <b>J</b> Senf <b>L</b> Schwefeldioxid/Sulfite <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
---	---