





Speiseplan vom 24.06. - 28.06.		Kennzeichnung	
		Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Gulaschtopf mit Reis		3
	31 Stückobst		6
Dienstag	Fleischkäse, Rahmspinat und Salzkartoffeln	G	1,3
	32 Donuts	A,G	6
Mittwoch	Käsespätzlegratin	A,G	
	Grüner Salat	J	
	33 Stückobst		1,3
Donnerstag	34 Rostige Ritter mit Vanillesoße und Nudelsüppchen	A,C,G	3
Freitag	Nuggets mit Kartoffelpüree und Erbsen	A,C,G	1,3
	35 Schokocreme		G

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
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------