



Speiseplan

05.06.- 09.06.2023



<u>Montag</u> <i>Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis / Apfel-Kompott³</i> <small>A,F</small> <small>F</small> <i>Tricolore mit Tomaten-Basilikum- oder Champignon-Soße</i> <small>A</small> <small>F</small> <small>,F</small> <i>Salatbuffet</i>
<u>Dienstag</u> <i>Grüne Soße mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln / Erdbeer-Joghurt</i> <small>C,F,I</small> <small>F</small> <i>Nudeln mit Hackfleisch¹⁰- oder Spinat-Käse-Soße</i> <small>A</small> <small>A, F</small> <i>Salatbuffet</i>
<u>Mittwoch</u> <i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus³ / Obst</i> <small>A,C</small> <i>Spaghetti „Art Carbonara“¹⁰ - oder Tomaten -Soße</i> <small>A</small> <small>F</small> <small>F</small> <i>Salatbuffet</i>
<u>Donnerstag</u> <i>Feiertag</i> <i>Fronleichnam</i>
<u>Freitag</u> <i>Beweglicher Ferientag</i> <i>Schulfrei</i>

*Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Allergene wird keine Haftung übernommen.
Änderungen vorbehalten!!*

*Bei Allergien wenden Sie sich bitte immer an das Personal!
Wir verwenden bei der Zubereitung kein jodiertes Speisesalz*

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = "mit Farbstoff" 2 = "konserviert" 3 = "mit Antioxidationsmittel"
4 = "mit Geschmacksverstärker" 5 = "geschwefelt" 6 = "geschwärzt" 7 = "gewachst" 8 = "mit Phosphat"
9 = "mit Süßungsmittel" 10 = "Schweinefleisch"

Allergene: A: Getreide; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fische; E: Soja; F: Milch; G: Erdnüsse; H: Sellerie;
I: Senf; J: Sesam; K: Weichtiere; L: Schalenfrüchte; M: Schwefeldioxid; N: Lupine