



Ideen · Spiel · Platz



Speiseplan

Woche vom 19.09. – 23.09.2022

Montag

Cornflakes mit Milch, Obst (a1, g)

Vollkorn-Spirelli mit Tomaten-Gemüesoße, Käse (a2, Tomate, g)

Kraftmabrot mit Leberwurst, Gewürzgurke, Tee (a1, a2, g, 2, 4, Schwein)

Dienstag

Leichte Scheibe, Frischkäse, Obst, Milch (a1, g)

Fleischkäse, Kartoffeln, Möhrengemüse (3, g, Schwein, 2, 4)

vegetarisch

Gemüseburger mit Kartoffeln und Möhrengemüse (a1, g, 3)

Würzbrot mit Butter, Gurken- und Tomatenscheiben, Tee (a1, a2, g)

Mittwoch

Reiswaffel mit Butter, 1/2 Banane, Tee (g)

Seelachs in Petersiliensoße, Tomatenreis, Apfel (c, g)

vegetarisch

Gemüestabchen an Petersiliensoße, Tomatenreis, Apfel (a1, g, 3)

Roggen- und Weizenstreifen mit Feigenaufstrich, Gemüse, Tee (a1, a2, g)

Donnerstag

gek. Ei, Kraftkornbrot mit Butter, Gemüse, Tee (a1, a2, g, d)

Quarkkeulchen mit Apfelmus (a1, g)

1/2 Weizenbrötchen mit verschiedener Wurst, Gemüse, Saftschorle (a1, g, 2, 4)

Freitag

bunte Schnitten, Gemüse, Tee (a1, a2, g, 2, 4)

Spinat-Käsesuppe, Brötchen, Obst (a1, g)

Kuchen, Milch (a1, c, g)

Für Vegetarier und Allergiker kochen wir sehr gern alternativ.

Wir wünschen guten Appetit.

Änderung vorbehalten!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 Süßmittel, 7 Phosphate, 8 Stärke, 9 Pflanzeneiweiß

Kennzeichnungspflichtige Allergene: (einsehbar in einem Heften in der Küche)

a glutenhaltige Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Hafer, a4 Gerste, a5 Grünkern, b Krebstiere, c Eier
d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse,
h4 Pekannüsse, h5 Paranuss, h6 Macadamianüsse, h7 Cashewkerne, h8 Pistazie, i Sellerie, j Senf,
k Sesam, l Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere