



Ideen · Spiel · Platz



Speiseplan

Woche vom 15.08. – 19.08.2022

Montag

Cornflakes mit Milch, Obst (a1, g)

Seelachs in Kräutersoße mit Tomatenreis, Melone (d, g, Tomate)

vegetarisch

Gemüsesticks an Kräutersoße und Tomatenreis, Melone (a1, g, Tomate)

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

Dienstag

Butterzwieback, Obst, Kakao (a1, a2, g)

Eierragout mit Kartoffeln, Saftschorle (c, 3, g)

Baguettebrot mit Tomatenbutter, Gemüse, Tee (a1, a2, g, Tomate)

Mittwoch

Leichte Scheibe, Frischkäse, Obst, Milch (a1, a2, g)

Currywurstpfanne, Spirelli, Käse, Fruchtmilch (a1, Schwein, g)

vegetarisch

Tomaten-Gemüsesoße mit Spirelli, Fruchtmilch (a1, g, Tomate)

Weißbrot mit süßem Aufstrich, Obst, Milch (a1, g)

Donnerstag

Schinkensandwich, Gemüse, Tee (a1, g, Schwein)

Kartoffelpuffer mit Apfelmus (a1, 3,

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

Freitag

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

Gemüsegräupchen mit Rindfleisch, Brot, Rote Grütze (a1, g)

vegetarisch

Gemüsegräupchen, Brot, Rote Grütze (a1, g)

Kuchen, Milch (g)

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 Hefter 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



Für Vegetarier und Allergiker kochen wir sehr gern alternativ.

Speiseplan



Ideen · Spiel · Platz



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 Hefter 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