

Speiseplan 1

<u>Montag</u>	Hühnerfrikassee mit Gabelspagetti und Blumenkohl A, C, G, I Nutella-Quark-Creme G, H
<u>Dienstag</u>	Gemüsereibplätzchen mit Rohkost, dazu Kräuterdip aus Joghurt und Creme Fraiche A, C, G, I Obst
<u>Mittwoch</u>	Cevapcici mit Reis, Balkangemüse und Tomatensauce A, C, G, I Vanillepudding G
<u>Donnerstag</u>	Paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln, Salat und Gemüse- Sahne-Sauce A, C, G, I Obst
<u>Freitag</u>	Brokkolicremesuppe mit Baguette A, G, I Kuchen A, C, G, H



Allergene:

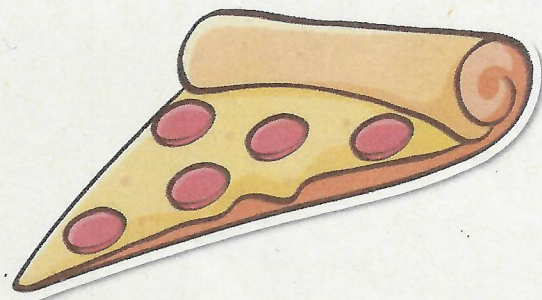
1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff,
6 Geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch u. Milchprodukte,
H Schalenfrüchte (Hasel-, Walnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere,
Y Hafermilch Z Glutenfreies Getreide

Speiseplan 2



<u>Montag</u>	Vollkornnudeln mit vegetarischer Bolognese-Sauce und Kohlrabigemüse A, G, I Bananenjoghurt G
<u>Dienstag</u>	Pizza Margerita, dazu Rohkost A, C, G, I Obst
<u>Mittwoch</u>	Gulasch mit Reis und Rotkohl A, C, G, I Wackelpudding mit Vanillesauce 5, 8, A, C, F, G
<u>Donnerstag</u>	Fischfilet Natur mit Sauce, Salzkartoffeln und Salat A, C, D, G, I Obst
<u>Freitag</u>	Hühner-Suppe mit Baguette A, G, I Kuchen A, C, G, H



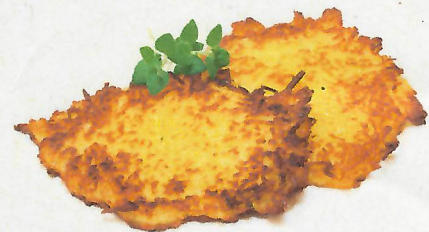
Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff,
6 Geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch u. Milchprodukte,
H Schalenfrüchte (Hasel-, Walnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere,
Y Hafermilch Z Glutenfreies Getreide

Speiseplan 3

<u>Montag</u>	Tortellini mit Sahne-Sauce und Brokkoligemüse A, C, I Vanillequarkcreme G
<u>Dienstag</u>	Reibepätzchen mit Apfelmus dazu Rohkost 1, 2, 3, A, C, I Obst
<u>Mittwoch</u>	Hähnchennuggets mit Reis, Sauce und Möhrengemüse A, C, G, I Grießpudding G
<u>Donnerstag</u>	Backfisch mit Salzkartoffeln, Sauce und Salat A, C, D, G, I Obst
<u>Freitag</u>	Erbsensuppe mit Baguette Kuchen A, C, G, H



Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff,
6 Geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch u. Milchprodukte,
H Schalenfrüchte (Hasel-, Walnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere

Speiseplan 4



<u>Montag</u>	Hähnchengeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Brechbohngemüse A, C, G, I Karamelljoghurtcreme G
<u>Dienstag</u>	Pfannkuchen mit Apfelmus mit Rohkost 1, 2, 3, A, C, G Obst
<u>Mittwoch</u>	Würstchengulasch mit Reis und Kaisergemüse A, G, I Milchreis G
<u>Donnerstag</u>	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Salat A, C, D, G, I Obst
<u>Freitag</u>	Buchstabensuppe mit Baguette A, G, I Kuchen A, C, G, H



Allergene:

1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff,
6 Geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch u. Milchprodukte,
H Schalenfrüchte (Hasel-, Walnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupinen, N Weichtiere