

Speiseplan

Kalenderwoche: **19**

Montag 06.05.2024		Dienstag 07.05.2024		Mittwoch 08.05.2024		Donnerstag 09.05.2024	
F	V	F	V	F	V	F	V
Cordon Bleu Pute (Aa,G,3,4,5,6,7)	Griesbrei Mit Bio-Milch (Aa,G)	Geflügelköttbular (Aa,C)	Kässpätzle (Aa,C,G)	Hähnchenbrust- filet natur	Gemüsenuggets (Aa,Ad,C)		
Bratensoße (I)	Kirschkompott	Bratensoße (I)	Tomatensoße	Schaschliksoße (I)	Tomatensoße	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; transform: rotate(-5deg); display: inline-block;"> Feiertag Christi Himmelfahrt </div>	
Bio- Vollkornspirelli (Aa)		Kartoffelpüree (G)	Röstzwiebeln (Aa)	Bio-Vollkornreis	Bio- Vollkornreis		
Salat (G,I,J,8)		Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)	Salat (G,I,J,8)		

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: (Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!)

- 1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßung
9) Nikritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle

Für Allergiker:

Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B9) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere

Warme Speisen nicht unter 65 Grad servieren

Kalte Speisen nicht über 10 Grad servieren