



SPEISEPLAN

19.-23. September 2022 KW 38

MONTAG 	Pizza mit Käse, Tomaten und Basilikum	Bio Gurken-Dill-Salat Buttermilchdressing	Bio Pflirsich Kompott Hirseflocken
	A3 G	G	3
DIENSTAG 	Bio Rigatoni Bolognese (Rind)	Bio Gemischter Salat Himbeerdressing	Bio Birnen
	I A3		
MITTWOCH 	Bio Hühnerbrühe-Gemüse-Suppe Vollkorn - Reis	Bio Rohkost	Pancake mit Zimt und Zucker
	I		A3 C G
DONNERSTAG 	Bio Serviettenknödel Steinpilz-Champignonsoße	Bio Krautsalat Essig / Öl	Bio Milch Shake
	A3 C G	C	G
FREITAG 	Fisch Stäbchen mit Spinat	Bio Salzkartoffeln	Bio Himbeeren Quark Knusperflocken
	A3 C G		G A3 A6

Änderungen vorbehalten

Übersicht Kennzeichnungspflichtige Allergene

- A **Glutenhaltiges Getreide**
- B **Krebstiere**
- C **Eier**
- D **Fische**
- E **Erdnüsse**
- F **Sojabohnen**
- G **Milch**
- H **Schalenfrüchte**
- I **Sellerie**
- J **Senf**
- K **Sesamsamen**
- L **Schwefeldioxid und Sulfit**
- M **Lupinen**
- N **Weichtiere**

Zusatzstoffe:

A1 Weizen A2 Hartweizen A3 Weizenmehl A4 Roggen A5 Gerste A6 Hafer A7 Grünkern A8 Dinkel A9 Kamut

Garnelen, Hummer, Krabben, Langusten, Shrimps, Scampi, Fluss- und Taschenkrebse, Seespinnen

Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß

Alle Sorten von Fisch

z.B. Erdnussöl,

Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd

H1Mandeln H2 Hasel- H3 Wal- und H4 Cashewnüsse H5 Pecannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse

Knollen- Bleich- und Staudensellerie

Alle Senfsorten: weiße, braune und schwarze Senfsaaten

Alle Sesamsorten: gelb, schwarz

Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg /kg oder 10 mg / l

Schnecken, alle Muscheln, Tintenfische

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Nitritpökelsalz

6 geschwefelt 7 geschwärzt (Oliven) 8 mit Phosphat 9 gewachst 10 mit Süßungsmitteln 11 chininhaltig

12 koffeinhaltig 13 enthält eine Phenylalinquelle



GUTEN APPETIT * BUON APPETITO



DE-ÖKO 006