

Speiseplan

Kalenderwoche: **29**

Montag 15.07.2024		Dienstag 16.07.2024		Mittwoch 17.07.2024		Donnerstag 18.07.2024	
F	V	F	V	F	V	F	V
Rindergulasch	Kartoffelgratin (G)	Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G)	Cevapici vom Rind (C,F)	Dampfnudeln (Aa,C,G)	Geflügel-Maultaschen (Aa,C,I)	Gemüselasagne (Aa,C,G,I)
Bio- Reis	Zucchini-Tomatenragout	Bio- Penne	Tomatensoße	Paprikasoße (I)	Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Bratensoße (I)	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)	Bio- Basmatireis		Kartoffelsalat mit Bio-Kartoffeln (J)	
				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