

Speiseplan

Kalenderwoche: **30**

Montag 22.07.2024		Dienstag 23.07.2024		Mittwoch 24.07.2024		Donnerstag 25.07.2024	
F	V	F	V	F	V	F	V
Rinderhacksteak (Aa,C)	Pfannkuchen (Aa,C,G)	Rinder- geschnetzeltes	Gemüsenuggets (Aa,Ad,G)				
Bratensoße (I)	Apfelmark (5)	Kartoffelpüree (G)	Kartoffelpüree (G)	Letzter Schultag! Schulende 11.45 Uhr		1. Tag der Sommerferien	
Bio-Makronelli (Aa)		Bohngemüse	Tomatensoße				
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