

Unser Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht normal	Lasagne Bolognese ^{3,A(WZ),B,C} und rote Beete ¹³	Ei ^D mit Kartoffeln und Spinat ^{B,C}	Maultaschen ^{3,A(WZ),D,L} mit Tomatensoße ^{3,B,C}	Nürnberger Würstl mit Kartoffelbrei ^{3,B,C} und Sauerkraut ³	Gemüsecremesuppe ^{3,B,C,L} mit Brot ^{A(WZ,RG,GE,HF)N}
Hauptgericht ohne Schweinefleisch	Lasagne Bolognese ^{3,A(WZ),B,C} und rote Beete ¹³	Ei ^D mit Kartoffeln und Spinat ^{B,C}	Maultaschen ^{3,A(WZ),D,L} mit Tomatensoße ^{3,B,C}	Putenwiener mit Kartoffelbrei ^{3,B,C} und Sauerkraut ³	Gemüsecremesuppe ^{3,B,C,L} mit Brot ^{A(WZ,RG,GE,HF)N}
Hauptgericht vegetarisch	Gemüselasagne ^{3,A(WZ),B,C,L} und rote Beete ¹³	Ei ^D mit Kartoffeln und Spinat ^{B,C}	Maultaschen ^{3,A(WZ),D,L} mit Tomatensoße ^{3,B,C}	Vegetarische Bratwurst ^{1,A(WZ),D,F} mit Kartoffelbrei ^{3,B,C} und Sauerkraut ³	Gemüsecremesuppe ^{3,B,C,L} mit Brot ^{A(WZ,RG,GE,HF)N}
Nachspeise	Eis ^{1,B,C,(HN)} /Obst ¹¹	Obst ¹¹	Obst ¹¹	Obst ¹¹	Milchreis ^{B,C} mit Zimt und Zucker

Woche 4, Kinderkrippe

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß, 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: gewachst, 12: mit Taurin, 13: mit Süßungsmittel, 14: gentechnisch verändert
 Allergene A: glutenhaltige Getreide: Weizen (WZ), Roggen (RG), Gerste (GE), Hafer (HF), Dinkel (DK), Kamut (KM), B: Laktose, C: Milchprodukte, D: Eier, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Fisch, H: Krebstiere, I: Weichtiere, J: Nüsse/Schalenfrüchte: Mandeln (Ma), Haselnüsse (HN), Walnüsse (WN), Cashewnüsse (CN), Pecanüsse (PCN), Paranüsse (PN), Pistazien (PIST), Macadamianüsse (MN), K: Schwefeldioxid/Sulfite, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Lupinen
 Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.