



# Speiseplan

in der Woche vom 30. September bis 4. Oktober 2024



	Vollkost	Vegetarisch	 
Montag	Hackbällchen mit Tomatensoße und Nudeln, dazu Salat Aa,C,G,I,J	Kichererbsenbällchen mit Tomatensoße und Nudeln, dazu Salat Aa,C,G,I,J	
Dienstag	Cremesuppe Grießbrei und Pfirsichkompott Aa,C,G,I	Cremesuppe Grießbrei und Pfirsichkompott Aa,C,G,I	
Mittwoch	Hähnchennuggets mit Paprikasoße Reis und Straciatella-Joghurt 4,Aa,G,I	Gemüsenuggets mit Paprikasoße Reis und Straciatella-Joghurt 4,Aa,G,I	
Donnerstag	<i>Wir wünschen Euch einen schönen Feiertag!</i>		
Freitag	Paniierter Fisch mit Kartoffelsalat und Remoulade, Stück Kuchen 1,4,Aa,C,D,G	Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat und Remoulade, Stück Kuchen 1,4,Aa,C,D,G	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig  
Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.



**Rückmeldung an die Küche:** \_\_\_\_\_

Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.