SPEISEPLAN
vom 20.11.23 bis 24.11.23

Wochentag	Menü
Montag	Bio-Rindergulasch (A 1) mit Spätzle (A 1,C) dazu Gurkensalat Für die Lactose bzw. Hühnerei-Intoleranz Kinder. Nudeln (A1)
Dienstag	Gemüseschnitzel (A 1,C,G;L) mit Kartoffelspalten an Cowboy-Dip (G) & Schokoladen - Pudding (G,A 1) Für die Lactose bzw. Ei-Intoleranz Kinder: Gemüsebratling
Mittwoch	Fusilli -Nudeln (A1) mit Tomaten-Sauce und Parmesan (G) dazu Karotten-Salat (M)
Donnerstag	Kartöffelchen aus dem Ofen mit Zaubercreme (Sauerrahm und Petersilie) (G) dazu Gemischter-Salat.
Freitag	Herbstliche Gemüsecreme-Suppe (L) Brot (A 1, A 2) & Selbstgemachte – Schokoladenkuchen. (A5,C,G)

Glutenhaltiges Getreide		Schalenfrüchte	
A1 = Weizen A2 = Roggen A3 = Gerste A4 = Hafer A5 = Dinkel A6 = Kamut	B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch oder Laktose	H1 = Mandel H2 = Haselnuss H3 = Walnuss H4 = Cashew-Nuss H5 = Pekannus H6 = Paranuss H7 = Pistazie H8 = Macadamia- oder Queenslandnuss	L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere

Zusätzlicher Hinweis: „/“ bedeutet allergenfrei, keine Kennzeichnung heißt, dass während der Speiseplanerstellung noch keine Informationen über Allergene verfügbar waren.
Änderungen vorbehalten!