



SPEISEPLAN vom 04.12.23 bis 08.12.23



Wochentag	Menü
Montag	„Pumuckels“ Käsespätzle (A 1,G,C) mit grüner-Salat. Für die Lactose bzw. Hühnerei-Intoleranz Kinder: Lactose und Ei freie Variante.
Dienstag	Mildes Karotten-Blumenkohl-Curry (L) mit Reis & Apfel-Schicht-Dessert (G,A 1) Für die Lactose bzw. Ei-Intoleranz Kinder: Lactose und Ei freie Variante.
Mittwoch	Nudeln (A1) mit Tomatensauce(L) ,dazu Nikolaus-Salat(M).
Donnerstag	Backendl (A,A1,C,G) mit Paprikacreme,dazu Kartoffelsalat Für die Lactose bzw. Hühnerei-Intoleranz Kinder: Selbstgemachte Chicken-Nuggets (A1)
Freitag	Hanselmann - Kürbiscreme-Suppe Bauernbrot (A1) & Selbstgemachter – Zitronenkuchen. (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 = Pekannuss 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!**

