

Speiseplan 11. bis 14. März 2024

Montag, Ravioli(1,3,6,8) mit Brötchen(1)

11.03.24 Eis₍₆₎

Dienstag, Kaiserschmarrn(1,3,6,) mit Vanillesoße(3,6)

12.03.24 Apfelmus

Mittwoch, Currywurst(8) mit Pommes

13.03.24 Banane

Donnerstag, Makkaroni-Platte(1,3,6,8) mit Feldsalat

14.03.24 Apfel











Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1.	Gluten, Weizen, Roggen,Gerste, Hafer *	2. Krebstiere, *	3. Ei,*	4. Erdnuss, *	5. Soja, *	6. Milch und Milchprodukte*	7. Schalen- früchte (Nüsse), *
8.	Sellerie, *	9. Senf, *	10. Sesam, *	11. Sulfit > 10 mg/kg	12. Lupine,*	13. Weichtiere, *	14. Fisch *

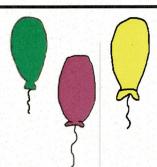
* und deren Erzeugnisse

Zusatzstone								
	Α	В	С	D	E	F	G	
	mit Farbstoff	mit Antioxidations- mittel	geschwefelt	mit Nitritpökel- salz	mit Phosphat	mit Süßungs- mittel(n)	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	
		mittei		Saiz		miccei(ii)	Subungsimittei(ii)	





Speiseplan 1. bis 4. April 2024



Montag,

Kein Essen

01.04.2024

Dienstag,

Tomatentaschen(1,3,6) mit Eisbergsalat(6)

02.04.2024

Banane

Mittwoch,

Hähnchen-Süß-Sauer(1,5) mit Reis

03.04.2024

Birne

Donnerstag,

Linseneintopf(8) mit Brötchen(1)

04.04.2024

Joghurtspeise(6)











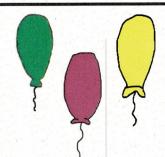
Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1.	Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer *	2. Krebstiere, *	3. Ei,*	4. Erdnuss, *	5. Soja, *	6. Milch und Milchprodukte*	7. Schalen- früchte (Nüsse), *
8.	Sellerie, *	9. Senf, *	10. Sesam, *	11. Sulfit > 10 mg/kg	12. Lupine,*	13. Weichtiere, *	14. Fisch *

^{*} und deren Erzeugnisse

Lusatzstone	T D	T	T.S.		Tie Tie	16
mit Farbstoff	mit Antioxidations- mittel	geschwefelt	mit Nitritpökel- salz	mit Phosphat	mit Süßungs- mittel(n)	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)





Speiseplan 8. bis 11. April 2024

Montag, Hähnchenschnitzel(1,3) mit Rösti(1,3)

08.04.24 Leipziger-Allerlei, Apfel

Dienstag, Nudeln(1) mit Paprikasoße(1,8)

09.04.24 Mandarine

Mittwoch, Rindergulasch mit Gemüse(8) und

10.04.24 Kartoffeln, Gebäck(3,6)

Donnerstag, Chili-con-Carne(1,8) mit Reis(1)

11.04.24 Eis(6)











Kennzeichnungspflichtige Allergene:

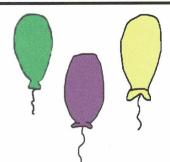
1.	Gluten, Weizen, Roggen,Gerste, Hafer *	2. Krebstiere, *	3. Ei, *	4. Erdnuss, *	5. Soja, *	6.	Milch und Milchprodukte*	7.	Schalen- früchte (Nüsse), *
8.	Sellerie, *	9. Senf, *	10. Sesam, *	11. Sulfit > 10 mg/kg	12. Lupine,*	13.	Weichtiere, *	14.	Fisch *

^{*} und deren Erzeugnisse

Education										
A mit Farbstoff	B mit Antioxidations- mittel	C geschwefelt	D mit Nitritpökel- salz	E mit Phosphat	F mit Süßungs- mittel(n)	G mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)				
the Control of the Control	I III CC	Land State of the state of								







Speiseplan 15. bis 18.April 2024

Montag

Cevapcici(3,9) mit Gemüsereis(1) und Dip

15.04.2024

Weitrauben

Dienstag

Nudelauflauf(1.3.6) mit Tomate-Mozzarella

16.04.2024

Banane

Mittwoch

Gemüse-Maultaschen(13) mit Käsesoße(6)

17.04.2024

und Rohkost, Birne

Donnerstag

Tomatensuppe(1,6,8) mit Brötchen(1)

18.04.2024

Quarkspeise(6)











Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1.	Gluten, Weizen, Roggen,Gerste,	2. Krebstiere, *	3. Ei, *	4. Erdnuss, *	5. Soja,*	6. Milch und Milchprodukte*	7. Schalen- früchte
	Hafer *					2	(Nüsse), *
8.	Sellerie, *	9. Senf, *	10. Sesam, *	11. Sulfit > 10 mg/kg	12. Lupine,*	13. Weichtiere, *	14. Fisch *

^{*} und deren Erzeugnisse

Lusatzstone	Satzstone							
Α	В	С	D	E	F	G		
mit Farbstoff	mit Antioxidations- mittel	geschwefelt	mit Nitritpökel- salz	mit Phosphat	mit Süßungs- mittel(n)	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)		