

Speiseplan

23. bis 26. September 2024

Montag, 23.09.24 Schlemmertopf(3,6) mit Kartoffeln
Eis

Dienstag, 24.09.24 Kaiserschmarrn(13,6) mit Vanillesoße
Rohkost

Mittwoch, 25.09.24 Möhreneintopf mit Brötchen(1,3,8)
Joghurtspeise(6)

Donnerstag, 26.09.24 Nudeln(1) mit Bologneser Art(8)
Mandarine



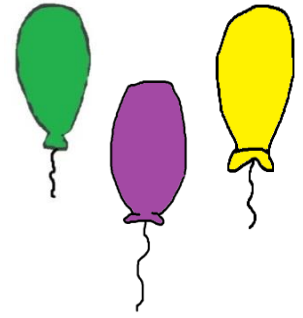
Kennzeichnungspflichtige Allergene:

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

* und deren Erzeugnisse

Zusatzstoffe

A mit Farbstoff	B mit Antioxidationsmittel	C geschwefelt	D mit Nitritpökelsalz	E mit Phosphat	F mit Süßungsmittel(n)	G mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
-----------------	----------------------------	---------------	-----------------------	----------------	------------------------	--------------------------------------



Speiseplan

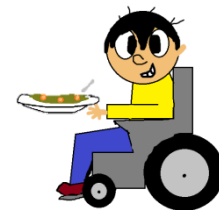
30. September bis 3. Oktober 2024

Montag, 30.09.24 Penne-Auflauf(3,6,7,8) mit Eisbergsalat(6)
Apfel

Dienstag, 01.10.24 Gemüsemaultaschen-Auflauf(1,3,6,8) ,
Rohkost, Banane

Mittwoch, 02.10.24 Fischfilet(1,6,8) mit Kartoffelsalat(3,6)
Weintrauben

Donnerstag, 03.10.24 Frei



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

4. Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer *	5. Krebstiere, *	6. Ei, *	4. Erdnuss, *	15. Soja, *	16. Milch und Milchprodukte*	17. Schalenfrüchte (Nüsse), *
18. Sellerie, *	19. Senf, *	10. Sesam, *	21. Sulfid > 10 mg/kg	22. Lupine, *	23. Weichtiere, *	14. Fisch *

* und deren Erzeugnisse

Zusatzstoffe

A mit Farbstoff	B mit Antioxidationsmittel	C geschwefelt	D mit Nitritpökelsalz	E mit Phosphat	F mit Süßungsmittel(n)	G mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
-----------------	----------------------------	---------------	-----------------------	----------------	------------------------	--------------------------------------